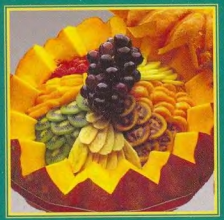
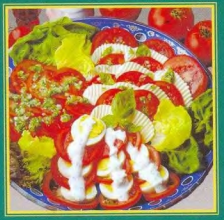
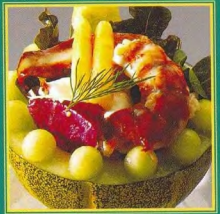




КАК УКРАСИТЬ БЛЮДА

100 ИДЕЙ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

КАК УКРАСИТЬ БЛЮДА

Рудольф Биллер

Москва
«АСТ-ПРЕСС КНИГА»

«ЖАР-ПТИЦА»

Декоративный инструмент из Германии

кисть кулинарная из силикона

нож граверный

нож-выемка шар

нож-выемка овал

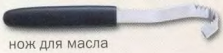
нож-выемка облако

нож для цедры

нож для каннелирования

макси-каннелирование

нож-пиллер


нож для масла

нож серповидный

нож-пилка гофрированный

калибровочный нож

серпантинорез

набор карвинг-профи

Мы помогаем создавать настоящие произведения кулинарного искусства!

Приглашаем на курсы
по декоративному оформлению блюд

«Жар-птица — Здоровая Кухня»
Москва, Электродный проезд, д. 6, оф. 36
(095) 672-7103, 672-7136. E-mail: info@fire-bird.ru

Содержание

Предисловие 6

Праздничный стол с закусками 8

Пикантные блюда 10

Плоды цитрусовых 26

Косточковые и семечковые фрукты 34

Экзотические плоды 40

Клубневые растения и корнеплоды 50

Лук 61

Плодоовощные растения 64

Овощные побеги 74

Тыквы и огурцы 80

Грибы 90

Хлеб и булочки 92

Выпечка из заварного теста 94

Украшения из масла 96

Композиции с яйцами 100

Желе 106

Закуски к коктейлю и канапе 112

Медальоны и коктейли 116

Салфетки и бумажные манжеты 122

Композиции из сладостей 124

Композиции с кремом 132

Шоколадная и сахарная глазурь 136

Марципан 142

Сахарная пудра и какао 148

Готовые украшения для выпечки 150

Рецепты 152

Алфавитный указатель 159

Автор, Рудольф Биллер, на презентации своих маленьких произведений искусства

Предисловие

Еда и питье — не только наша основная потребность, но и приятный повод для того, чтобы собраться дружеской компанией. А если такая компания встречается к тому же еще и за праздничным столом, то еда и напитки должны быть не только вкусно приготовленными, но и уже одним своим видом возбуждать аппетит и доставлять удовольствие. Возможно, выражение «глазами бы все съел» и избито, но тем не менее верно.

Еще в Древнем Риме признавали связь между роскошно накрытым столом и аппетитом. И классические кухни Азии — китайская и японская — на протяжении столетий придавали огромное значение гарниру как украшению блюд.

Однако за домашним столом удовольствие от вкуса еды должно быть большим, чем от зрительного ее восприятия: гость должен брать еду, не боясь разрушить произведение искусства.

Тот, кто уже однажды испытал себя в искусстве приготовления гарниров и украшений, без труда составит композицию, украсив одно блюдо или большой стол с холодными закусками. Надо только постараться, чтобы такой стол был выдержан в едином стиле. Украшают стол по принципу: от самого яркого пятна — главного блюда — к обоим концам стола.

Представленные в этой книге гарниры и украшения помогут хозяевам дома украсить полными фантазии и вместе с тем классическими композициями как ежедневные обеды, так и праздничный стол, за которым собирается вся семья или гости. Кулинарные советы и подробное описание предлагаемых фруктов и овощей облегчат выбор и обработку необходимых продуктов, научат правильно хранить и перерабатывать их.

На страницах этой книги приведены примеры того, как декорировать блюда с мясом, рыбой или сыром, а также сладости фруктами, овощами, кремами и глазурью. О том, как украсить блюдо гарниром, подготовить и обработать необходимые для него продукты, вы узнаете в соответствующих разделах книги. (Нужные для работы инструменты стоит приобрести в специализированных отделах магазинов.)

Интересные рецепты помещены в конце книги. Познав тонкости украшения блюд, можно дать волю своей фантазии или умело копировать увиденные в этой книге композиции.

Праздничный стол с закусками

Композиции для праздничного стола с холодными закусками вы можете составить из продуктов, купленных в магазине или приготовленных вами.

Эти способы украшения блюд подробно описаны в книге, и их легко скопировать.

Пикантные блюда

Большое блюдо с рыбой

Целого лосося покройте желе и украсьте помидорами, нарезанными в виде листиков, эллипсами трюфелей и побегами спаржи. Композицию хорошо дополнят лимон в виде короны с ягодой винограда, каннелированные (см. с. 28) полуломтики лимона, а также половинки помидоров, укрепленные на каннелированных ломтиках огурца и фаршированные салатом из овощей в форме оливок, дыня, фаршированная хреном со сливками, в обрамлении дынных шариков и корзиночка из лимона с каперсами (почки вечнозеленого растения, которые маринуют).

Блюдо с форелью

Украсьте рыбу кружками фаршированных оливок, яйцами, луком, кружками редиса и веточками укропа. Прекрасно выглядит и композиция из двух побегов спаржи и нарезанных полосками помидоров.

Яркая деталь композиции — роза из помидора и спираль из каннелированных ломтиков лимона, а также каннелированная корзиночка из лимона, фаршированная оливками.

Пикантные блюда

Утка с декоративной шпажкой, украшенная гарниром

Блюдо, на котором вы подадите утку, предварительно украсьте цветами из желе, мандарином в виде актинии с клубникой в середине и рулетиками из ветчины со спаржей. На декоративную шпажку можно нанизать корону из лимона, восьмушку апельсина, две консервированные вишни, корону из помидора и надрезанную ножом шляпку шампиньона, а также ягоду винограда.

Карбонат

Нарезанный ломтиками карбонат украсьте медальонами с тремя различными гарнирами: фаршированными яйцами, розой из помидора в гнездышке из кресс-салата, а также половинкой сладкого перца, фаршированной овощным салатом.

Пикантные блюда

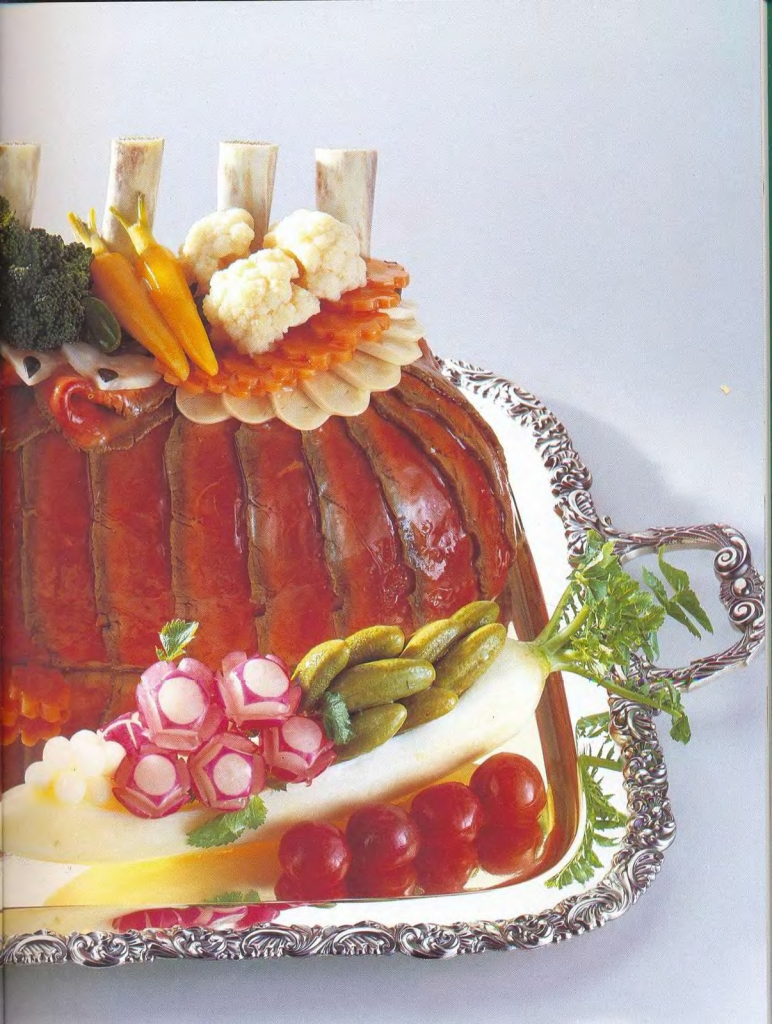
Телячья вырезка

Нарезанную ломтиками телятину расположите на ребрах и украсьте зелеными и белыми побегами вареной спаржи. По краям разместите корзиночки из апельсинов, заполненные вальдорфским салатом (основу его составляет сельдерей; способ приготовления см. в разделе «Рецепты»), и украшенные мандарином, консервированной вишней и грецким орехом, а также корочки от восьмушки дыни с дынными шариками и рулетиками сырокопченой ветчины с виноградом.

Пикантные блюда

Ростбиф

Расположенные на ребрах ломти ростбифа украсьте овощным салатом. Композицию можно дополнить корабликами из огурцов с овощными шариками, фаршированным редисом и карликовыми помидорами.



Пикантные блюда

Блюдо с колбасами и блюдо с сырами

Дружеское застолье украсят блюдо с колбасами и блюдо с сырами. В центре композиции на блюде с колбасами — фаршированный маринованными овощами огурец, по бокам которого разложены огуречные шарики.

Блюду с сырами живописность придают сложенные в форме шеи лебедя салфетки, розы из редиса и короны из помидора, фаршированные «жемчужинами» маринованного лука-севка. Всю композицию прекрасно дополняют отдельно сервированные роза и шарики из масла.

Композиция из фруктового салата

Для фруктового салата используйте сезонные плоды. Фрукты тщательно очистите от кожуры и нарежьте ломтиками или дольками, затем красиво расположите на блюде, чередуя по цвету. Центр композиции — половинка дыни с горкой клубники.

Плоды цитрусовых

Лимоны и лиметты

Лимоны и лиметты (сладкий сорт лимона) продаются в течение всего года.
Основные страны-поставщики лимонов: Италия (Сицилия) и Испания. Лиметты выращивают в Бразилии, Мексике и Эквадоре. Лимоны и лиметты — близкие родственники, хотя и отличаются друг от друга размером и цветом кожуры: лиметты, ярко-зеленые по цвету, меньше лимонов и кожура их тоньше.

Апельсины

Основные поставщики зимних апельсинов — Испания и Израиль, а также Марокко, Италия и Греция. Летом апельсины поступают прежде всего из Южной Африки и Калифорнии. Известно более 400 сортов апельсинов, но в торговле различают в основном две группы: светло-желтые апельсины с золотистой кожурой и светлой мякотью и красные апельсины, у которых мякоть, а иногда и кожура красно-желтого цвета.
Самые известные сорта — золотистые апельсины «Navel», с вросшим вторым плодом, «Shamouti» и «Jaffa». Золотистые апельсины продаются круглый год, красные — с декабря до середины марта.

Мандарины

Мандарины меньше апельсинов, они легко освобождаются от рыхлой кожуры. Покупая свежие мандарины, выбирайте бесскосточковые сорта, например «Clementine».
Продаются и консервированные мандарины. Консервированные фрукты уже разделены на дольки и потому особенно удобны для композиций.

На что следует обратить внимание, покупая плоды цитрусовых?

Степень зрелости. Плоды должны быть упругими, со свежей, тугой кожурой. Сморщенная кожура указывает на то, что фрукт не свежий. Плоды с налетом плесени использовать нельзя.

Примечание: Для лиметтов основной признак спелости — ярко-зеленая кожура.

Предварительная обработка плодов

Плоды цитрусовых растений — исключение составляют лиметты — после сбора специально обрабатывают, чтобы обеспечить долгий срок хранения и защитить от голубой и зеленой плесени. Для этого кожуру покрывают воском и консервантами.
Горячая вода не удаляет консерванты.
Если вы хотите использовать для композиции и кожуру, возьмите необработанные плоды цитрусовых. Но и в этом случае тщательно вымойте их перед употреблением.

Инструменты для работы

Чтобы ровно нарезать лимоны и лиметты, возьмите маленький кухонный нож.
Для обработки апельсинов нужен средний или большой нож. Ножом для каннелирования вы можете делать прорези на кожуре апельсинов и лимонов. Если затем плоды нарежете ломтиками, они будут похожи на звездочки. Для обработки края у лимона или апельсина вам понадобятся 8—10 ножей-выемок разного размера. Вращая нож-выемку, вы легко отделите кожуру цитрусовых от мякоти.

Плоды цитрусовых

Ломтики

Для композиций с ломтиками годятся лимоны, апельсины, а также лаймы.

Каннелирование

На кожуре целого плода ножом для каннелирования сделайте вертикальные насечки. Затем каннелированный плод нарежьте ломтиками: для гарнира или украшения края стакана — немного потолще, для крученых форм — потоньше.

Деление ломтиков на части

Каннелированные ломтики поделите ножом на 2, 4 или 8 частей.

Отделение кожуры от мякоти

Разрежьте плод цитрусовых на ломтики толщиной 5—7 мм и отделите мякоть гладкой или гофрированной выемкой. Кожура не должна оставаться на ломтике.

«Веер»

3—4 ломтика разместите последовательно друг за другом.

Очищенный ломтик апельсина с дынным шариком и капельками трюфелей

Каннелированные ломтики лимона с карликовыми помидорами, ромбами из дудника и точкой трюфеля

Шестая часть ломтика апельсина с консервированной вишней и другим украшением черного цвета

Полуломтики лимона с гладкой или каннелированной кожурой, украшенные кружочками фаршированных оливок, ромбами из дудника и дынными шариками

Ломтики апельсина с перцем, нарезанным полумесяцем, и дынным шариком. Справа — каннелированный ломтик лимона с сердечками из перца.

Ниже — очищенный ломтик апельсина, с цветком из помидора, ромбами из дудника и трюфелей

«Лимонный веер» с ромбами из дудника, звездой из перца и дынным шариком

Плоды цитрусовых

Разрезанные ломтики

Гладкий или каннелированный ломтик плода цитрусовых прорежьте до середины.
Чтобы сделать «пакетик», два конца тонкого ломтика лимона положите один на другой так, чтобы получилась воронка.
Чтобы сделать спираль, концы прорезанного тонкого ломтика разведите в противоположные стороны.
Чтобы сделать «змейку», каждый ломтик сверните в спираль, а затем, совместив края ломтиков, расположите их друг за другом.

Дольки

Разрежьте плод пополам в длину, затем половинки разделите на 4—5 частей.

Очищенные дольки апельсина

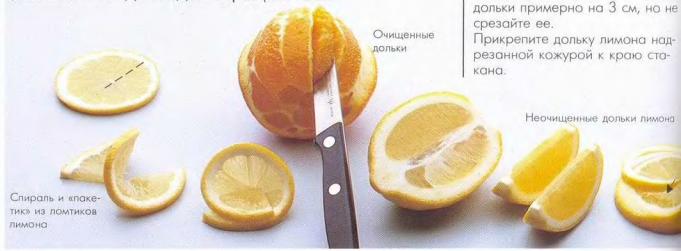
С верхней и нижней сторон апельсина или лимона срежьте кожуру, пока не покажется мякоть плода.
Удалите кожуру со всего плода, срезая ее вплотную к мякоти.
Отделите дольки одну от другой острым ножом.

Ломтики или половинки с петлей

По кругу почти полностью очистите кожуру с ломтика.
Получившуюся полоску кожуры завяжите узлом.
По краю половинки плода слегка наклонно почти полностью срежьте полоску кожуры шириной 5 мм и также завяжите ее узлом.

Украшение края стакана

Разделите лимон на 4 или 8 долек. Надрежьте ровно кожуру дольки примерно на 3 см, но не срезайте ее.
Прикрепите дольку лимона надрезанной кожурой к краю стакана.



«Кувшинка»

Кожуру апельсина или мандарина сверху вниз примерно на три четверти 8 раз прорежьте острым ножом.
Осторожно отделите кончики кожуры друг от друга и отогните их, затем аккуратно разделите дольки, не отрывая их от нижней части плода.

Цветок из мандарина

«Корона» из мандарина с консервированной вишней: варианты украшения края стакана

Петля из кожуры

«Пакетик» из ломтика лимона с долькой мандарина, консервированной вишней, ромбиком из дудника и грецким орехом, рядом — «змейка» из сложенных спиралью каннелированных ломтиков лимона

Неочищенные дольки лимона с кружочками фаршированных оливок

Плоды цитрусовых

«Корзиночка» из апельсина

Разрежьте апельсин пополам. Ложкой выньте мякоть из половинок. Следующий апельсин каннелируйте, отрежьте от него два толстых ломтика и смажьте их жидким желатином или желе (см. рецепт на с. 106). Сверху поставьте полую внутри половинку апельсина. Добавьте еще немного желе в обе половинки. После того как желе застынет, «корзиночка» не будет пропускать жидкость, и вы сможете фаршировать ее по своему выбору.

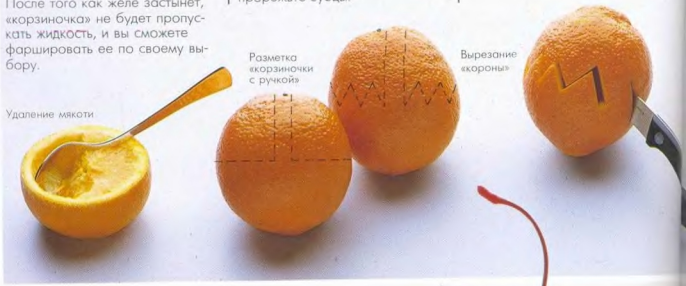
«Корзиночка с ручкой» с гладким или гофрированным краем

Первый вариант. Аккуратно вырежьте дужку, ведя острый нож по предварительно намеченному контуру. Выньте мякоть.

Второй вариант. Повыше середины плода вырежьте полоску шириной 2 см. На плоде посередине до оснований дужки прорежьте зубцы.

«Корона»

Чтобы надрезы были одинаковыми, разметьте плод посередине. Острым ножом зигзагообразно прорежьте плод до центра. Осторожно отделите половинки. Чтобы половинки были устойчивыми, срежьте с нижнего конца каждой по тонкому ломтику. Мякоть удалите.



Фаршированная оливками «корзиночка» из апельсина с ровным краем

«Корона» из апельсина, фаршированная вальдорфским салатом (см. раздел «Рецепты»)

Апельсины и лимоны с желе

Плоды разрежьте пополам в длину, а мякоть осторожно выньте ложкой. Подготовленные половинки для большей устойчивости поставьте на стакан. Налейте мятное или черносмородиновое желе (см. раздел «Рецепты») в половинки и поставьте их в холодильник застывать. Затем разрежьте плоды на дольки, которыми вы сможете украсить композиции.

Желе в апельсине

Фаршированная «корзиночка с ручкой»

Дольки апельсина с черносмородиновым и мятным желе

Каннелированная «корзиночка с ручкой» из апельсина с фруктовым салатом

Косточковые и семечковые фрукты

Яблоко

В мире выращивают более 20 000 сортов яблок. Яблоки растут в умеренной климатической зоне, потому что только в этом климатическом поясе созревший плод содержит пропорциональное количество сахара и кислоты.
Яблочный сезон начинается в августе, когда созревают яблоки типа белый налив. Затем созревают осенние и зимние сорта. Из импортных яблок наиболее известны: гольден, гранни и джонатан.

Яблоко для гарнира и украшения

Поскольку мякоть яблока быстро темнеет, если плод очистить или разрезать, яблоки перед тем, как использовать их в качестве украшения, нужно специально обработать. Чтобы цвет мякоти не изменился, после нарезки плоды следует бланшировать (см. с. 36), смочить места среза лимонным соком или покрыть плоды желе (см. с. 110).

Груша

Известны более 5000 сортов груш. Различают груши столовых сортов с сочной белой и сладкой мякотью и груши менее сочные и довольно жесткие, пригодные больше для гарниров и украшений.
Плоды груши быстро портятся, поэтому в кулинарии используют в основном консервированные груши. Среди них наиболее известна груша сорта Вильямс.

Персик

Существует более 2000 сортов персиков. У плодов их мягкая бархатистая кожица, твердая сочная мякоть и большая косточка.

Различают сорта персиков, у которых косточка легко отделяется, и сорта, у которых часть мякоти после отделения ее остается на косточке.

Персики продаются с апреля по сентябрь. В это время плоды импортируют из Италии, Греции и Франции. Зимой персики поступают на наш рынок из Южной Африки. Персики можно комбинировать с малиной и клубникой.

Инструменты для работы

Овощерезка снимает тонкую кожуру с косточковых плодов. Кухонный нож для косточковых фруктов «с кислинкой» обязательно должен быть из нержавеющей стали, иначе он покроется налетом. Таким ножом режут плоды на ломтики и делят на части.

Есть специальная выемка с делениями по кругу, с помощью которой можно разрезать яблоко на одинаковые дольки и одновременно удалить сердцевину.

Специальной выемкой подготовьте яблоки к фаршированию. Чтобы вырезать сердцевину, возьмите выемку диаметром 3,5—4 см. Чтобы обозначить внешний край, выберите выемку побольше — примерно 5—6 см в диаметре, используйте и гофрированную выемку.

Чтобы подготовить яблоки и груши к фаршированию, используйте выемки, удаляющие сердцевину, и специальные ножи-выемки (ножи с остро отточенной ложечкой) для мякоти плода.

Косточковые и семечковые плоды

Удаление кожуры с яблок

Очистите яблоки по спирали овощерезкой. Из половинок яблок ножом-выемкой удалите сердцевину.
Если для композиции вам нужны дольки яблок, то сердцевину в виде полумесяца вырежьте маленьким ножом.

Удаление кожуры

Бланширование яблок

Разрежьте яблоко в соответствии с задуманной композицией и бланшируйте (опустите на некоторое время в кипяток с солью или, как в данном случае, с лимонным соком и вином) его в белом вине. Чтобы придать особый вкус, добавьте в вино немного сахара и лимона, а также палочку корицы. В зависимости от продолжительности бланширования кусочки яблока станут мягкими или останутся по-прежнему хрустящими.

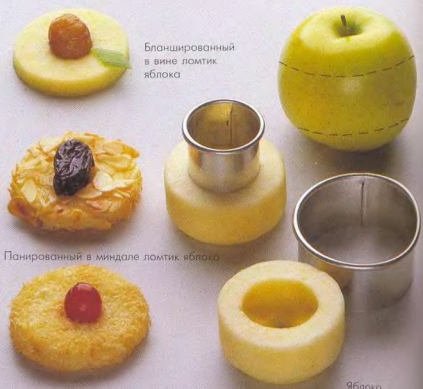
Удаление сердцевины

Тушеные яблоки для фарширования

Для этого используйте мелкие яблоки. У более крупных яблок обрежьте края выемкой нужного размера.
Чтобы обрезать яблоки, вам по надобятся выемки различного размера, как гладкие, так и гофрированные: большая выемка для внешнего края, выемка поменьше — для внутреннего края и нож-выемка — для удаления сердцевины.
С помощью большей выемки обозначьте внешний край яблока. Выемку поменьше вдавите в яблоко примерно на сантиметр и ножом-выемкой удалите сердцевину, стараясь не повредить внешний край.
Подготовленные яблоки бланшируйте в белом вине, добавив в него сахар, кожуру лимона, гвоздику и палочку корицы.

Яблоки в панировке

Ломтики яблока без капель сока обваляйте в муке и равномерно поджарьте на сковороде до золотистого цвета.
Можно также ломтики яблока обвалять в муке, взбитом яйце и миндальной стружке или кокосовых хлопьях и обжарить до золотисто-коричневого цвета во фритюрнице или на сковороде с разогретым на ней маслом.



Бланшированный в вине ломтик яблока

Панированный в миндале ломтик яблока

Панированный в кокосовых хлопьях ломтик яблока

Яблоко, подготовленное для фарширования

Фаршированные яблоки: слева — с брусникой, миндалем и дынным шариком; справа — с консервированными вишнями и ромбиками из дуднка; ниже — с каштановым муссом (см. раздел «Рецепты»), фисташками и каштаном

Бланшированные в вине ломтики яблока: справа — с фисташками по краю, дынными шариками и консервированной вишней, в центре — с ломтиком киви и черносливом, слева — с каштановым муссом (см. раздел «Рецепты»), кусочками миндаля и клубникой

Дольки яблока с полуломтиками киви, черносливом и клубникой

Косточковые и семечковые плоды

Удаление кожуры с груши

Очистите груши от кожуры овощерезкой от черенка к цветку. Сердцевину удалите так же, как и из яблок.

Тушение груш для фарширования

Очистите груши и разрежьте их пополам. Ножом-выемкой удалите сердцевину и бланшируйте грушу в белом вине, добавив в него сахар, палочку корицы, гвоздику и кожуру лимона. От продолжительности бланширования зависит, будет ли груша мягкой или останется хрустящей. Половинки груш остудите в белом вине и для большей устойчивости перед фаршированием немного срежьте низ.

«Ежик»

Очистите фрукты от кожуры и разрежьте их пополам. Вы можете использовать и консервированные фрукты. Ножом-выемкой удалите сердцевину. Снаружи воткните «иголки» из миндаля, предварительно обжаренного в духовке при температуре 180 °С до золотисто-коричневого цвета.

Удаление кожицы с персиков

Опустите персик примерно на полминуты в кипяток, затем быстро положите в холодную воду на 3 минуты. С обработанного персика остроконечным ножом срежьте кожицу.

Удаление косточки из персика

От черенка разрежьте персик по кругу и, вращая обе половинки, отделите плод от косточки.

Дольки персика

Разрежьте половинки персика: вдоль — на целые ломтики, поперек — на полуломтики. Сделав три диагональных разреза, вы получите шесть «уголков» персика.

«Ёжик» из груши

Каннелированный ломтик красного апельсина с половинкой персика, клубникой и дынным шариком

Дольки груши с клубникой и фисташками

«Ёжик» из персика. В половинку персика так же, как и в «ежика» из груши, втыкают поджаренный, нарезанный миндаль. Вы можете использовать и консервированные персики

Уголки персика с консервированными вишнями

Экзотические плоды

Ананас

Ананасы продаются круглый год. В украшении они ценны многообразием форм.
Степень спелости ананаса определяется по цвету кожуры: если он из светло-апельсинового переходит в темно-апельсиновый, а затем в медно-красный, значит, плод спелый.

Хранение ананасов

Ананас очень чувствителен к холоду (18 °С — оптимальная температура хранения) и к тесноте. Если вы свяжете прочной крученой нитью зелень плода и подвесите его, он великолепно сохранится.

Банан

Банан — сладкий тропический плод, который в основном едят в сыром виде. Но бананы можно также и варить, и жарить, и коптить.
Для горячих блюд нужно использовать недоспевшие бананы. Сырыми старайтесь употреблять в пищу зрелые плоды с маленькими темными точками на кожуре.
Бананы хранятся при комнатной температуре: вы можете не очень плотно уложить их в вазу для фруктов. В холодильнике созревание прерывается, плоды начинают горчить. Если вы украшаете блюдо сырыми бананами, то очищенные от кожуры плоды и поверхности среза смочите лимонным соком, чтобы они не потемнели.

Киви

Киви — размером примерно с яйцо, их коричнево-зеленую ворсистую кожуру не едят. Спелые киви легко сдавить пальцами.
Ярко-зеленая мякоть киви прорезана венком черных зернышек. Ароматный плод киви кисловат на вкус, немного напоминает крыжовник и дыню, хорошо освежает. Благодаря насыщенному цвету мякоти и декоративному внешнему виду киви хорошо украшают гарнир.
Свежие киви продаются в течение всего года. Их можно хранить две-три недели в холодильнике, в отделении для фруктов.

Дыня

Существуют различные сорта дынь. Вот лишь некоторые из них.

Медовая дыня овальной формы с лимонно-желтой кожурой, ее мякоть очень сладкая.

Канталупская дыня также очень сладкая, с мякотью цвета светлого апельсина.

Шарантская дыня сладкая, с мякотью цвета абрикоса.

Дыня «Ogen» относительно мелкая, с зелено-желтой кожурой и очень ароматной зеленовато-белой мякотью.

Определение спелости дыни

Степень спелости дыни обусловлена не цветом кожуры, а запахом и твердостью плода. Спелые дыни пахнут ананасом и мускусом. Они слегка мягкие на тупом конце.
Дыни хранят в холодильнике, в отделении для овощей. Кстати, хорошо охлажденные плоды — самые вкусные.

Инструменты для работы

Ножом средней величины очищают кожуру и разрезают дыню. Круглая выемка нужна для того, чтобы удалить внутренний стержень ананаса. Загнутым ножом для грейпфрутов можно отделить мякоть от кожуры разрезанного на 4 части ананаса. Нож-выемка необходим, когда вы вырезаете мякоть дыни. Гофрированный нож позволит красиво разрезать дыню на куски.

Экзотические плоды

Удаление кожуры с ананаса

Тщательно вымойте ананас. Кожуру срезайте от зеленого кустика вниз полосками толщиной приблизительно 1,5 см. Чтобы удалить маленькие черные «пеньки», сделайте на ананасе клиновидные надрезы.

Порционные кусочки ананаса

Разрежьте ананас в длину на 4 или 6 частей.
С каждой из частей удалите внутренний стержень.
Ножом отделите мякоть от кожуры, а затем разрежьте ее на 6—8 долек.

Порционные ломтики

Ананас вымойте и разрежьте на ломтики толщиной 1,5—2 см. Для удаления жесткого внутреннего стержня используйте круглую выемку с гладким краем диаметром 2—2,5 см. Для отделения внешнего края ломтика выберите выемку такого размера, чтобы за ее краем оставалось примерно 1,5 см. Тогда вместе с кожурой вы отрежете и черные «пеньки».

Украшение ломтиков ананаса

Ломтики ананаса в центре или по краям можно украсить ягодами, вишнями, побегами спаржи или кремом.

«Лодка» из ананаса

Разрежьте ананас в длину на 8 одинаковых частей. Для большей устойчивости кусочков немного отстругайте кожуру. Удалите жесткий стержень ананаса.
Двумя сантиметрами выше кожуры острым ножом отделите мякоть. Разрежьте мякоть на небольшие кусочки и, слегка смещая их относительно друг друга, вновь поставьте на кожуру. Украсьте «лодку» консервированными вишнями или дынными шариками.

Полуломтики ананаса

Сложите два полуломтика ананаса внешними закруглениями внутрь. Можно расположить половинки и в форме латинского «S».

Поделенные на четыре части ломтики ананаса

Разделите ломтик ананаса на 4 части и расположите кусочки друг за другом. Четвертушки можно еще раз разделить пополам.

«Лодка» из ананаса с консервированной вишней и дынными шариками

Ломтик ананаса с каштановым муссом (см. раздел «Рецепты»), ромбами из дудника, долькой черного ореха и каштаном

Полуломтики с клубникой и кружочками из дудника, рядом — полуломтики с полумесяцами из трюфелей, выложенными змейкой

Ломтик ананаса со спаржей, кусочками помидора и половинкой черного ореха; рядом — «ежик» из инжира на четвертушках ломтика ананаса; слева — восьмушки с ромбами из дудника и половинками консервированных вишен

Экзотические плоды

Панированный в миндале ломтик ананаса

Обваляйте ломтик ананаса в муке, яйце и наструганном миндале и поджарьте его в глубокой сковороде или во фритюрнице.

Ломтик ананаса с «ежиком» из инжира

Сильно обжарьте ломтик ананаса на раскаленной сковороде. Сахар, содержащийся в ананасе, застынет полосками, образовав красивый узор. Положите на ананас половинку темного инжира. Воткните в инжир нарезанный иголками и поджаренный миндаль. Украсьте композицию ромбами из дудника.

Панированный в кокосовых хлопьях ломтик ананаса

Обваляйте ломтик ананаса в муке, яйце и кокосовых хлопьях и поджарьте на разогретом жире до золотистого цвета. Положите на ананас две очищенные дольки мандарина и украсьте композицию клубникой и кусочком фисташки.

Фаршированный ананас

Срежьте вдоль «крышку» с целого плода. Затем, прорезав мякоть острым ножом в двух сантиметрах от края ананаса, наметьте контур, по которому загнутым ножом для грейпфрутов или ложкой выньте мякоть. «Крышку» небрежно откиньте в сторону — она нужна для украшения. Если «крышка» не будет держаться в нужном положении, закрепите ее декоративной шпажкой.

Примечание: Если ананас нужно поставить наклонно, подрежьте его нижнюю часть, а в качестве опоры для верхней части используйте яблоко, предварительно вырезав из него клин, высота которого с одной стороны 2 см, а с другой — 4 см.

Панированный в миндале ломтик ананаса с черносливом и каштаном; рядом — запеченный ломтик ананаса с «ежиком» из инжира и ромбами из дудника; справа — панированный в кокосовой стружке и обжаренный ломтик ананаса с дольками мандарина, клубникой и фисташкой

Ананас, разрезанный пополам вдоль и фаршированный фруктовым салатом; внизу — ананас, разрезанный пополам поперек и фаршированный гастрономическими деликатесами, ломтиками киви, дынными шариками и консервированной вишней с веточкой

Экзотические плоды

Круглые ломтики банана

Очистите банан от кожуры и разрежьте его на ломтики одинаковой величины. Расположите ломтики друг за другом в форме круга или листка клевера.

Овальные ломтики банана

Очищенный от кожуры банан под углом разрежьте на ломтики, которые будут крупнее круглых. Их можно расположить «веером».

«Лодка» из банана

Остроконечным ножом прорежьте кожуру банана на глубину примерно 3 мм и закатайте ее назад. Закрепите кожуру декоративной шпажкой, а сверху украсьте ее клубникой или черносливом. Начинкой может служить комбинация из ломтиков банана с более яркими по цвету плодами.

Примечание: Украшения из бананов готовьте перед подачей их на стол, потому что мякоть банана быстро темнеет, а обработка лимонным соком помогает недолго.

Ломтики киви

Киви можно нарезать ломтиками как вдоль, так и поперек. Очистите киви от кожуры и разрежьте на ломтики одинаковой величины. Красиво расположить их друг за другом немного вразлет. Ломтики киви можно расположить по кругу, украсив его середину розой из кожицы помидора (см. с. 67).

«Корона» из киви

Остроконечным ножом по кругу прорежьте киви до середины плода. Обе половинки осторожно отделите и для большей устойчивости чуть подрежьте снизу.

Примечание: Для украшения можно использовать как очищенные, так и неочищенные плоды киви. Неочищенные киви едят ложкой, вынимая мякоть. Поэтому с неочищенными киви нужно подавать и десертную ложку.

Ломтики банана с фисташками; рядом — выложенные «цветком» ломтики банана с консервированной вишней; справа снизу — «корона» из киви на ломтике манго, украшенная брусникой со сливками (см. раздел «Рецепты»), миндалем и консервированной вишней

Овальные ломтики банана с клубникой

«Лодка» из банана с фруктовым салатом; справа — выложенные «под черепицу» ломтики киви; слева — половинка киви, украшенная брусникой со сливками (см. раздел «Рецепты»), долькой мандарина и грецким орехом; в центре — ломтики банана и «корона» из киви, украшенная брусникой со сливками и половинками ягод винограда

Экзотические плоды

Кусочки дыни

Разрежьте дыню вдоль на 6 или 8 частей. Столовой ложкой удалите сердцевину и загнутым ножом для грейпфрутов отделите мякоть от кожуры. Гофрированным ножом прямо или наискось разрежьте мякоть на небольшие кусочки.

Фаршированная дыня под «шляпкой»

Срежьте одну треть вымытой дыни. Столовой ложкой удалите сердцевину. Для большей устойчивости часть дыни без сердцевины снизу подрежьте и нафаршируйте клубникой в портвейне, дольками апельсина с миндальными «иголками», ананасом с ежевикой или любыми другими фруктами. После фарширования декоративной шпажкой прикрепите «шляпку» дыни.

Фаршированная дыня с каймой из шариков

Разрежьте дыню пополам и столовой ложкой удалите сердцевину. Для большей устойчивости обе половинки плода снизу слегка подрежьте. Ножом-вырезкой сформируйте 8 шариков и равномерно разложите их по верхнему краю. Дыню нафаршируйте по своему усмотрению.

«Корона» из дыни

Прорежьте дыню остроконечным ножом по кругу зигзагом до центра плода. Слегка вращая половинки в противоположном направлении, отделите их. Сердцевину удалите столовой ложкой.

Дыня с желе

Разрежьте пополам маленькую дыню и удалите сердцевину столовой ложкой. Поставьте половинку дыни на стакан и наполните ее черносмородиновым желе (см. раздел «Рецепты»). Поместите «чашу» из дыни в холодильник. Когда желе застынет, нарежьте полученное гарнирными ломтиками.

Дыня с шариками по краю, фаршированная салатом из экзотических плодов, рядом — «корона» из дыни с клубникой, внизу — ломтики дыни с желе

«Лодка» из дыни, украшенная вишней и долькой апельсина. Справа: дыня, заполненная вальдорфским салатом, украшена дольками апельсина и коктейльной вишней.
Декорация, размещенная на «крышке» целой дыни, украшена кусочками томата, а шпажка — двумя карликовыми томатами

Клубневые растения и корнеплоды

Картофель

Существует около 100 сортов картофеля, некоторые из которых выделяются внешним видом, вкусовыми качествами и особенностями кулинарной обработки. В зависимости от применения в кулинарии сорта картофеля разделяют на три класса:

Неразваривающиеся сорта, которые жарят или добавляют в салаты.

Преимущественно неразваривающиеся сорта, из которых готовят чипсы и картофель в мундире.

Мучнисто-разваривающиеся сорта, которые подходят для пюре и клецок.

Хранение картофеля

Картофель следует хранить в холодном, темном и проветриваемом помещении — лучше всего в подвале на деревянной решетке. У сухих и неповрежденных клубней твердая кожура. Поврежденные картофелины сортируйте и регулярно проверяйте их состояние. Если у вас нет подвала, найдите другое, но обязательно сухое и темное место для хранения картофеля.

Примечание: Если вы купили картофель в пластиковой упаковке, то дома выньте его и просушите. В такой упаковке картофель хранить нельзя!

Сельдерей

Сельдерей продается круглый год. Его сезон — с октября по апрель.
Свежие клубни обычно твердые и без темных пятен. Если клубень издает «пустой» звук и сравнительно легок, значит, он старый и пористый. Перед использованием клубень очистите под проточной водой щеткой, удалите мелкие корешки и зелень. Разрезанный сельдерей легко меняет окраску. Избежать этого можно, смочив его лимонным соком. Целые клубни сельдерея хранятся в холодильнике, в отделении для овощей, неделю.

Морковь

Свежая морковь продается в течение года. Но самый богатый выбор и самые низкие цены — осенью. Чаще всего морковь с ботвой вяжут в пучки. Морковь дольше сохраняется свежей, если вы отрежете ботву непосредственно перед приготовлением. Храните морковь в холодном сухом месте.

Чистка моркови

Молодую морковь можно очистить жесткой щеткой. С более зрелой моркови кожуру срезают ножом для чистки овощей.

Редис и редька

Редис и редьку можно купить в любое время года. Редька черных и белых сортов разнообразна по форме и размерам. Красный редис — карликовая форма редьки. Весной редис менее едкий по вкусу. Покупая редис, обратите внимание на то, чтобы он был твердым, непористым и ненадтреснутым.

Инструменты для работы

Кондитерский мешок для фигурок из картофельного теста. Специальный нож с наконечником, похожим на штопор. Ножи с круглой и овальной выемкой — для моркови и сельдерея. Ножи декоративной нарезки овощей.

Клубневые растения и корнеплоды

Картофельное тесто

Из очищенного и отваренного картофеля сделайте пюре. Если вареный картофель слишком влажный, подсушите его в духовке на противне при температуре 160 °С. Картофельное пюре смешайте с яичным желтком (на 1 кг картофеля 3 яичных желтка), добавьте соль и немного тертого мускатного ореха. Скатайте картофельную массу в «колбаски» толщиной 2,5 см, положите их на посыпанную мукой тарелку и разрежьте на куски нужной величины: для крокетов, шариков, «груш» или лепешек.

Ингредиенты для картофельного теста

Фигурки из картофельного теста

Фигурки из картофельного теста, приготовленные во фритюрнице

Крокеты

Разрежьте картофельные «колбаски» на цилиндры примерно по 5 см длиной, присыпьте их мукой и обваляйте в яйце и панировочных сухарях. Жарьте крокеты во фритюрнице при температуре 170—180 °С.

Шарики из картофеля

Разрежьте картофельные «колбаски» на кусочки по 2,5—3 см длиной и скатайте их в шарики. Затем обваляйте шарики в яйце и панировочных сухарях и жарьте во фритюрнице при температуре 170—180 °С.

Шарики, панированные в миндале

Подготовьте картофельные шарики, обваляйте их в яйце и натуганном миндале и обжарьте во фритюрнице при температуре 170—180 °С.

«Груши» из картофельного теста

80—100 г картофельной массы скатайте руками, придав ей форму груши, и обваляйте в яйце и панировочных сухарях. «Черенком» послужит кусочек спагетти. Сбоку воткните лавровый лист, имитирующий листик груши. Жарьте «груши» во фритюрнице при температуре 170—180 °С.

Шарики с половинками миндального ореха

Скатайте из картофельной массы шарики, смажьте их взбитым яичным желтком и в каждый вдавите по 3 очищенные половинки миндального ореха. Жарьте шарики во фритюрнице при температуре 170—180 °С.

Вверху — шарики и «груши» из картофеля; ниже — шарики, панированные в миндале с половинками миндальных орехов; справа — картофельные кроке-ты

Клубневые растения и корнеплоды

Обжаренные на сковороде фигурки из картофельного теста

Лепешки с сыром

500 г картофельной массы смешайте с 50 г тертого эмментальского сыра или сыра «Пармезан». Скатайте массу в «колбаску» диаметром около 5 см, охладите ее и разрежьте на ломтики толщиной 1,5—2 см. Присыпьте ломтики мукой и слегка подправьте форму.
На не слишком раскаленной сковороде жарьте ломтики до золотисто-коричневого цвета.
Украсьте лепешку подрумяненным луком (1 ст. ложка) и мелко нарезанной петрушкой. Перед обжариванием тупой стороной ножа нанесите на лепешку рисунок в виде ромбов.

Картофельные лепешки с салом

Нарежьте кубиками 50 г сала и 50 г лука.
Сначала обжарьте на сковороде кубики сала, затем добавьте кубики лука и жарьте массу, пока она не станет прозрачной, затем смешайте ее с 500 г картофельной массы и добавьте свеженарезанную петрушку.
Картофельную массу скатайте в «колбаску» диаметром 5 см, охладите и разрежьте на лепешки толщиной 1,5—2 см. Присыпьте лепешки мукой и слегка подправьте форму. Тупой стороной ножа нанесите рисунок и обжарьте картофельные лепешки на не слишком раскаленной сковороде до золотисто-коричневого цвета.

Картофельные «колбаски»

60 г картофельной массы скатайте в шар, присыпьте его мукой и раскатайте в «колбаску». Подправьте форму и жарьте на не слишком раскаленной сковороде до золотисто-коричневого цвета.

Картофель, запеченный в духовке

Шарики с сыром

Смешайте картофельную массу с салом и луком, или с кубиками ветчины, или с петрушкой и луком. Из кондитерского мешка выдавите массу и скатайте шарики диаметром 3,5 см. Поставьте шарики, слегка придавив их для устойчивости, и смажьте взбитым яичным желтком. Смешайте равное количество натертого эмментальского сыра и сыра «Пармезан» и посыпьте им шарики. Смажьте противень жиром и присыпьте его мукой. Поместите на противень шарики с сыром и выпекайте их в духовке до золотисто-коричневого цвета при температуре 200 °С.

«Картофель герцогини»

Выдавите из кондитерского мешка с насадкой в форме звезды на смазанный маслом и присыпанный мукой противень 10 «башенок» из картофельной массы. Кисточкой смажьте «башенки» растопленным маслом или яичным желтком. «Картофель герцогини» выпекайте в духовке до золотисто-коричневого цвета при температуре 180—200 °С.

«Картофель герцогини»

Картофель, запеченный в формах «Анна»

Круглую или овальную формочку, сужающуюся книзу, смажьте топленым маслом и выложите в нее ломтики картофеля толщиной 2,5—3 мм. Чтобы получился красивый узор, выберите картофель диаметром с высоту формочки. Такой диаметр вы получите, срезав все лишнее с картофелины большего размера соответствующей выемкой. Приправьте ломтики картофеля солью и перцем, слегка прижмите к краям формочки и залейте топленым маслом. Картофель в формочках, установленных на противне, запекайте в духовке при температуре 200 °С. Чтобы проверить готовность картофеля, разомните один ломтик у края формочки. Если при легком нажатии он рассыпается на мелкие кусочки, картофель готов. Формочки сбросьте на решетку и дайте стечь топленому маслу.

Картофель «Анна»

Сверху слева — картофель «Анна»; рядом — «Картофель герцогини»; ниже — шарики с сыром и картофельные колбаски; ниже слева — картофельные лепешки с сыром; рядом — картофельная лепешка с салом и зеленью

Клубневые растения и корнеплоды

Гарниры из целого плода и его частей

Морковь

Вымойте мелкую морковь вместе с ботвой и очистите ее от кожицы. Длина ботвы — примерно 4 см. Темные места удалите кончиком ножа, основание ботвы промойте особенно тщательно.

Редис

Вымойте редис и срежьте его корешок. Удалите внешние листики ботвы, красивые внутренние оставьте.

Примечание: Выскребите песок у основания ботвы ножом.

Редька

Очистите небольшую редьку, красивые листики не срезайте. Ровно очистить редьку поможет овощной нож с прорезью. Чтобы редька не завяла, положите ее в холодную воду.

«Цветы» из редиса

«Роза»: Сделайте по кругу надрезы в виде лепестков розы, между каждым из них вырежьте еще 5 более мелких лепестков. Срежьте корешок.
«Цветок»: прорежьте редис по кругу сверху вниз на расстоянии примерно 3 мм.
«Бутон»: разрежьте редис до середины 4 раза вдоль и 6 раз поперек.
«Маргаритка»: прорежьте редис по кругу почти до основания ботвы 12 раз, острием ножа отделите «листики» от белой внутренней части.
«Венчик цветка»: маленьким остроконечным ножом прорежьте зигзаг в середине редиса. Половинки отделите друг от друга.

«Актиния»: ножом для канелирования сделайте 8 надрезов сверху вниз.
«Веер»: на редиске сверху сделайте 6 прямых надрезов. В каждый надрез вставьте по кружку редиса.

Примечание: Положите нарезанный редис в холодную воду – лучше всего с кубиками льда, тогда «цветы» примут правильную форму.

«Цветок» из кружков редиса

Нарежьте маленькую редиску кружочками и выложите их в форме цветка. В центр положите кружок моркови. Стебель и листья цветка сделайте из огуречной кожуры или тушеного зеленого лука.

Сверху — редька, редис и морковь с ботвой; ниже — украшения из редиса

Клубневые растения и корнеплоды

Фигурки, вырезанные выемками

Шарики

Вымойте и очистите от кожуры морковь или клубень сельдерея. В подготовленные овощи вставьте выемку овальной или круглой формы и, равномерно надавливая, вращайте ее. Получившиеся шарики сварите в соленой воде, но следите за тем, чтобы они не были слишком мягкими.

«Звезды» и «цветы»

Порежьте вареную морковь или сельдерей на ломтики. Затем выемками различной формы (звезда, полумесяц, розетка, сердечко) вырежьте соответствующие фигурки и разложите их в нужном порядке.

Каннелированные формы

Выберите красивую морковь и сварите ее. Затем ножом для каннелирования по всей длине сделайте бороздки и нарежьте морковь кружочками, которые вы можете разрезать пополам и расположить друг за другом.

Вырезанные ножом фигурки

Вымойте и очистите толстую морковь или клубень сельдерея. Чтобы очищенный сельдерей не потемнел, смочите его лимонным соком или уксусом.

Треугольники

Очищенную и вымытую морковь сварите и разрежьте вдоль пополам. Затем, наклоняя нож то влево, то вправо, нарежьте морковь уголками. Треугольники моркови послужат орнаментом блюда.

«Кораблики»

Нарежьте морковь цилиндрами длиной 4—5 см, а цилиндры разделите вдоль на 4 части.

«Звезды» и «цветы»

Каннелирование

«Кораблики» и треугольники

Фигурки овальной и круглой формы

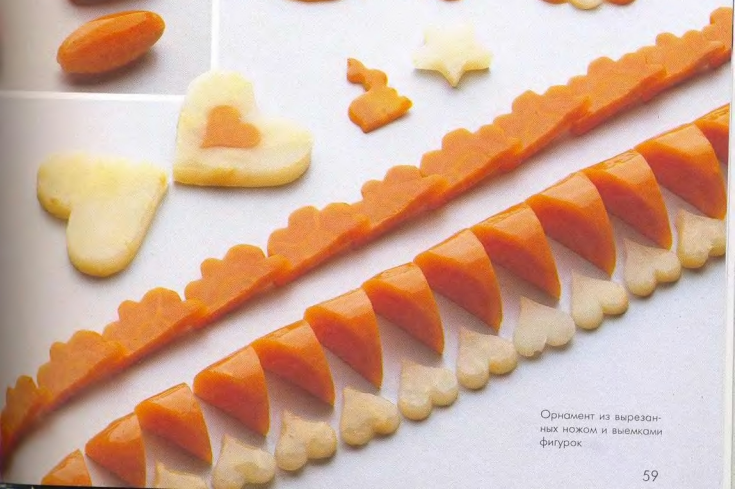
Вырезанные выемками фигурки

Эллипсы

Морковь или сельдерей толщиной примерно 3 см разделите на цилиндры длиной 4—4,5 см, затем сделайте 8 одинаковых срезов от полюса к полюсу: сначала полумесяцем на лицевой и обратной сторонах цилиндра, затем — на левой и правой, следующие 4 среза — соответственно на четырех углах цилиндра.

Эллипсы

Узоры из фигурок



Орнамент из вырезанных ножом и выемками фигурок

Клубневые растения и корнеплоды

Фаршированная редька

Редьку вымойте, красивые листики ботвы оставьте. Очистите редьку от кожуры и наметьте ножом овальный контур. Ножом-выемкой сделайте отверстие по контуру. Фаршируйте редьку шариками редьки, редисом и корнишонами. Для большей устойчивости редьку снизу слегка подрежьте.

«Спираль» из редьки

Вымойте и очистите редьку от кожуры, ровно обрежьте ее с обоих концов. Используйте специальный нож для редьки, похожий на штопор. Острие ножа вставьте в верхний срез редьки и, равномерно вращая нож, аккуратно вырежьте спираль.

Примечание: Спираль примет правильную форму, если на время вы положите ее в холодную воду. Растяните спираль, разложите ее гирляндой или сделайте из нее замкнутый круг.

Редька с корнишонами, маленькими початками кукурузы, оливками, шариками из моркови, маринованным перламутровым луком и половинками перепелиных яиц; ниже — «спираль» из редьки с «розой» из редиса

Лук

Перламутровый лук

Его также называют серебряным. Размером с небольшой камешек, перламутровый лук продается чаще всего в маринованном виде.

Зеленый лук

Белый, гладкий, округлый с зеленым стеблем, который тоже можно использовать, зеленый лук в свежем виде применяют для украшений, холодных закусок и салатов.

Лук для приправ

Он желтый, хорошо сохраняется. Его используют для большинства овощных блюд, в которые входит лук.

Лук-шалот

Мелкий, продолговатый по форме, самый изысканный из сортов лука.

Репчатый лук

Размером с яблоко, желтого цвета, с умеренно-острым вкусом, репчатый лук годится для фарширования, его можно есть и сырым.

Белый лук

Он обладает не слишком резким запахом, поэтому его добавляют в салаты.

Красный лук

У него нерезкий, пряный вкус. Красный лук едят и сырым.

Хранение лука

Покупая лук, обратите внимание на то, чтобы он был созревшим, тугим и сухим. Луковицы не должны быть проросшими, с зелеными побегами, мягкими на ощупь. Храните лук в сетках (а не в пластиковых мешках) в хорошо проветриваемом, прохладном и сухом помещении. Не кладите лук в холодильник.

Инструменты для работы

Лук режут обычным кухонным ножом.

Лук

Нарезанный кольцами лук

Для композиций с луком лучше всего использовать испанский пряный лук. Делайте украшения из сырого лука: нарежьте очищенный от шелухи лук ломтиками и разложите их отдельными кольцами. «Окрасят» лук молотый красный перец или мелко нарезанная петрушка. Красные (в красном перце), зеленые (в петрушке) и белые кольца лука разложите внахлест друг за другом.

Примечание: Чтобы петрушка лучше прилипала к кольцам лука, смажьте их яичным белком или незастывшим желе.

«Цветок» из лука с гнездышком кресс-салата и «розой» из редиса; рядом — ломтики репчатого лука с кусочками красного и угольками зеленого лука; справа — «корона» из лука с «розами» из редиса

В центре — кольца лука с перцем и зеленью; внизу — «кораблики» из красного лука с шариками серебряного лука, а также «корона» из лука с овощными шариками

«Цветы» из нарезанного лука

Очистите 2 большие (около 8 см в диаметре) луковицы: одну красную и одну желтую. Отрежьте от репчатого лука ломтик толщиной в 0,5 см. Отделите от него большое кольцо. Красную луковицу разрежьте вдоль на 4 части и отделите 5—6 «лепестков». Ровно обрежьте «лепестки» снизу, а на противоположном остром конце сделайте треугольный вырез. Подготовленные таким образом «лепестки» красного лука внахлест разложите внутри кольца репчатого лука. Середину цветка украсьте кресс-салатом или петрушкой, редисом или шляпкой шампиньона с винтовыми насечками.

Плодоовощные растения

Помидоры

Помидоры продаются круглый год. Они разнообразны по цвету, форме, размеру: красные, розовые, зеленые, яйцевидные, ребристые, мясистые, карликовые. Можно использовать и консервированные помидоры. Особенно хороши на вкус помидоры, созревшие в открытом грунте под солнцем. Они ароматнее тепличных.

Примечание: Помидорам требуется тепло как во время роста и сбора урожая, так и при хранении. Поэтому не храните помидоры в холодильнике.

Перец

Перец бывает сладкий и горький, разного цвета и размера. Плоды сладкого перца очень вкусны в сыром виде, но их можно и отварить. Стручки острого перца или «чили» используют только в качестве приправы. Перец разных сортов и консервированный перец продаются круглый год.

Баклажаны

Баклажаны продаются круглый год. Летом они поступают из Италии и Испании, зимой и весной их импортируют из Израиля и стран Северной Африки. Различной формы и величины, от темно-фиолетовых до белых, сырые баклажаны абсолютно невкусные. Они приобретают ореховый аромат только после тепловой обработки на сковороде или в гриле.

Авокадо

Авокадо собирают и продают жесткими. Мягкий сливочный вкус они приобретают только после созревания, тогда мякоть напоминает по консистенции крем. Авокадо дозревают несколько дней (от двух до восьми) при комнатной температуре. Если вы заверните плоды в газетную бумагу и положите в теплое место, то созревание ускорится. Спелые авокадо хранят несколько дней в холодильнике, в отделении для овощей. Плод считается спелым, если мякоть поддается, когда на него слегка нажимают пальцем. Исключение составляет «Hass», кожура которого особенно твердая.

Авокадо в кулинарии

Авокадо широко используют в кулинарии: в качестве ингредиента для сладких и острых салатов, для пикантных соусов и кремов. Вкусны также авокадо, слегка приправленные солью, перцем и лимонным соком. Разрезанные перед едой плоды сразу обработайте лимонным соком, иначе места среза потемнеют.

Примечание: Вареные или запеченные авокадо горчат.

Инструменты для работы

Плодоовощные растения очищают от кожуры и режут на кусочки ножами разной формы и величины.
Выемки различной формы используют для композиций из перца.

Плодоовощные растения

Композиции с карликовыми помидорами

С карликовых или коктейльных помидоров снимите кожицу. Разложите очищенные или неочищенные помидоры по краю композиции или просто украсьте ими тарелку.

Карликовые помидоры с перепелиными яйцами

Разрежьте карликовые помидоры пополам и выньте из них мякоть, заполните их половинкой вареного перепелиного яйца. Вместо яйца можно использовать оливки.

Удаление кожицы с помидора

У черенка твердого помидора сделайте срез в форме кольца. В верхней части помидора на кожице сделайте крестообразный надрез. Помидор положите в кипяток на 12—14 секунд, пока кожица не отойдет. После этого сразу же обдайте помидор холодной водой и снимите кожицу.

Примечание: Очищенные помидоры обрабатывают так же, как неочищенные.

Половинки помидора для фарширования

Разрежьте очищенные помидоры пополам вдоль от цветка к черенку. Чайной ложкой или ножом-выемкой удалите сердцевину. Для большей устойчивости ножом немного подрежьте половинки внизу. Поставьте половинки помидоров на толстый ломтик огурца.

Украшенная спаржей и стручками перца половинка помидора с вальдорфским салатом на каннелированном ломтике огурца

Правая сторона: вверху — разрезанный на 6 частей помидор с «короной» из редиса и перепелиным яйцом, в центре — фаршированная перламутровым луком, шариками огурца, морковки и зеленым луком половинка помидора на каннелированном ломтике огурца; рядом — «роза» из помидора на кресс-салате и ломтике лимона; внизу — «роза» из помидора на каннелированном ломтике огурца; рядом — карликовый помидор с перепелиным яйцом; в правом углу — карликовый помидор, фаршированный сырным кремом и петрушкой на «короне» из редиса

«Лепестки» из помидоров

Неочищенный помидор разрежьте на 6 или 8 одинаковых частей. Удалите из получившихся уголков сердцевину и мякоть. Ломтики помидора расположите по желанию или нафаршируйте.

«Розы» из помидоров

С красивого красного помидора острым ножом срежьте по спирали кожицу шириной 1,5–2 см, захватив часть мякоти. Получившуюся полоску сначала плотно, а затем менее плотно скрутите в «цветок розы», которым можно украсить блюдо.

«Роза» из помидора

Плодоовощные растения

Ломтики помидоров

Очень острым ножом разрежьте неочищенный помидор поперек на одинаковые ломтики.

«Цветы» из помидоров

Неочищенный помидор 6 или 8 раз прорежьте вдоль, в прорези вставьте каннелированные ломтики огурца.

Полушария из помидоров и яиц

Разрежьте помидор и сваренное вкрутую яйцо на 6 одинаковых долек, из которых сложите полушарие, чередуя дольки помидора и яйца.

«Мухомор»

Неочищенный помидор слегка подрежьте у черенка для большей устойчивости, с противоположной стороны срежьте «крышку». Выньте мякоть из помидора и нафаршируйте его доверху овощным салатом. «Крышку» положите сверху наискосок и майонезом наложите на нее точки, используя кондитерский мешок с соответствующей насадкой.

«Корзиночка» из помидора

Вырежьте из неочищенного по мидора «корзинку» с дужкой. Мякоть удалите чайной ложко или ножом-выемкой, нафарши руйте «корзиночку».

«Корона» из помидора

Зигзагом по кругу прорежьте помидор ножом до середины. Слегка вращая, отделите поло винки. Для большей устойчиво ти каждую половинку слегка подрежьте снизу. Поставьте «к рону» на каннелированный ло тик огурца.

Ломтики помидоров с ломтиками яиц и кусочками сладкого перца; рядом — «корона» из помидора с салатом из редиса и ломтиком яйца

«Корзиночка» из помидора с овощными шариками и кресс-салатом; рядом — «цветок» из помидора с канелированными ломтиками огурца и «розой» из редиса; в центре — поделенный на 6 частей помидор с яйцами и вырезанной ножом шляпкой шампиньона; внизу — полушарие из помидоров и яиц и «мухомор» с вальдорфским салатом (см. раздел «Рецепты»)

Плодоовощные растения

Сладкий перец для украшений

Вымойте перец и срежьте довольно толстый ломтик вместе с основанием черенка. Теперь маленьким ножом удалите сердцевину. Подготовленный сладкий перец вы можете резать ломтиками или полосками, пополам в длину или выемками для фигурок.

Сладкий перец для фарширования

Срежьте с плода перца «крышку» и удалите семена. Для большей устойчивости немного подровняйте плод снизу. Если в нижней части плода образовалось отверстие и перец непригоден для жидкого фарша, уплотните дно ломтиком огурца или сельдерея или желе.

Сладкий перец ломтиками

Нарежьте перец кольцами. Сделать это можно ножом или специальной машинкой для нарезки овощей. Кольца разложите друг за другом внахлест.

Фигурки, вырезанные выемками

Удаление сердцевины

Нарезка кольцами

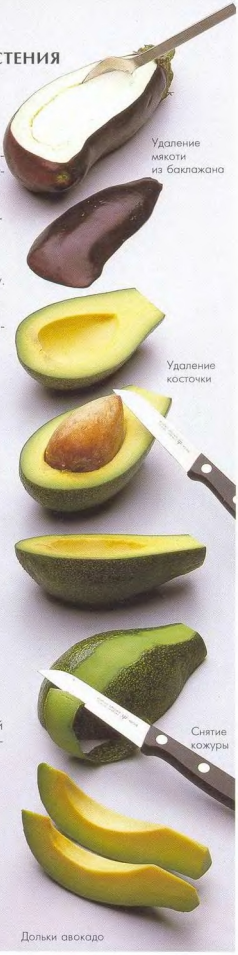
Декоративные фигурки из плодов красного и зеленого перца, сделанные выемками различной формы, украшенные майонезом и зелеными ядрышками перца, а также перец, нарезанный кольцами

Перец, разрезанный пополам поперек и фаршированный овощными шариками и йогуртом; справа — перец, разрезанный пополам вдоль и фаршированный шампиньонами, дольками авокадо, кусочками помидоров и оливок

Плодоовощные растения

Баклажаны для фарширования

Казалось бы, баклажаны не годятся для композиций с холодными закусками. Однако их окраска прекрасно контрастирует с общей декорацией. Баклажаны можно фаршировать овощами, фруктами и густыми соусами. Разрежьте баклажан пополам вдоль, затем для большей устойчивости подровняйте снизу. Если вы будете фаршировать половинку баклажана овощами или вязкими соусами, то предварительно удалите из нее часть мякоти.



Авокадо для фарширования

Внутри авокадо большая косточка. Чтобы удалить ее, разрежьте авокадо пополам вдоль и, вращая обе части, отделите их. Если одну из половинок вы какое-то время будете хранить, не вынимайте из нее косточку. Чтобы мякоть авокадо не потемнела, обработайте ее лимонным соком. Для большей устойчивости разрезанное пополам авокадо подровняйте снизу. Так же подрежьте плод у черенка.

Дольки авокадо

Половинку авокадо с удаленной косточкой очистите от кожуры — спелый плод очень легко чистить — и разрежьте вдоль на ломтики толщиной в палец. Обработайте их лимонным соком и приправьте солью и белым молотым перцем. Разложите дольки «веером».

Баклажан с ломтиком яйца, кусочками помидоров, кустиками сельдерея и полосками трюфелей; справа — авокадо с салатом из белых грибов; рядом — с овощным салатом из креветок со сметаной; внизу — дольки авокадо и салат с ветчиной; рядом — дольки авокадо с яйцом, спаржей, стручком перца и маленькими шариками из помидоров

Овощные побеги

Спаржа

Различие между белой и зеленой спаржей не только в цвете, но и в том, что зеленая спаржа растет над землей, у нее интенсивно-пряный вкус. Молодая спаржа продается с начала мая до конца июня. Для кулинарных композиций используют только очень свежую спаржу, у которой ровная, упругая и сочная поверхность среза. Кроме того, свежие палочки спаржи «звенят», ударяясь друг о друга.

Примечание: Если вы не используете спаржу в день покупки, вымойте ее, заверните во влажную салфетку и храните в холодильнике, в отделении для овощей.

Кочанный сельдерей

Кочанный сельдерей продается круглый год. Покупая его, следите за тем, чтобы он был свежим. «Кочаны» с желтыми стеблями и увядшими листьями использовать нельзя. Свежие «кочаны» храните в холодильнике, в отделении для овощей, чуть более недели.

Кочанный сельдерей в кулинарии

Чтобы вымыть кочанный сельдерей, сначала отрежьте стебель у корня и удалите листья (их можно использовать для приправы), а также окончание верхнего среза. Что касается внешних твердых стеблей, то с них удалите самые грубые волокна.

Артишоки

В Южной Европе артишоки собирают зимой, а в Америке круглый год. Очень мелкие артишоки консервируют целиком, можно купить также законсервированные основания и «сердечки» более крупных экземпляров. В кулинарии артишоки используют очень широко. Они вкусны жареные, печеные, отварные, фаршированные и сырые с различными подливками, а также соусами.

Инструменты для работы

Ножи нужны для того, чтобы резать артишоки, а также срезать основания у спаржи и кочанного сельдерея. Специальным ножом для спаржи или ножом с прорезью для чистки овощей очищают палочки спаржи и сельдерея.

Овощные побеги

Чистка и приготовление спаржи

Палочку спаржи положите на левую ладонь и зажмите головку побега большим и средним пальцами. Плавными движениями, вращая спаржу, очистите палочку от кожицы до конца, начиная на 3—4 см ниже головки побега. Чистить ее нужно специальным ножом для спаржи или ножом для чистки овощей с прорезью посередине. Очищенную спаржу положите в кастрюлю с холодной водой и поставьте на огонь. Когда содержимое кастрюли закипит, добавьте соль и при необходимости глютамат. (Глютамат — пищевая добавка, главным образом для бульонов. Придает бульону большую насыщенность. — *Примеч. пер.*) Это усилит специфический вкус. Варите спаржу в кипящей воде ровно 5 минут. Затем снимите кастрюлю с огня и оставьте в ней спаржу на 20 минут.

Примечание: Когда вы очистили спаржу, срежьте с нижнего конца кусочек примерно в 1 см. Это очень важно, потому что спаржу часто срезают ножами, которые сделаны не из нержавеющей стали. В результате срез окисляется, меняет цвет при тепловой обработке, и это отрицательно влияет на вкусовые качества спаржи.

Кочанный сельдерей

Палочки сельдерея отделите одну от другой и хорошо вымойте. Слегка очистите их ножом с прорезью для чистки овощей и удалите огрубевшие снаружи нити. При необходимости почистите палочки сельдерея еще раз. Кочанный сельдерей потушите в слегка подсоленной воде или в овощном бульоне. Палочки сельдерея выложите на блюдо и украсьте свеженарезанными овощами.

Варианты: Кочанный сельдерей разрежьте на одинаковые кусочки длиной 5—6 см и соберите их в маленькие «вязанки». Каждую «вязанку» оберните ломтиком ветчины. Или разрежьте палочки на кусочки по 8 см, соберите в «вязанки» и оберните копченой куриной грудкой.

Кочанный сельдерей в фужере

Очищенный и вымытый кочанный сельдерей приправьте солью и перцем и в сыром виде подайте на стол в фужере.

Чистка спаржи

Чистка кочанного сельдерея

Сельдерей с кусочками помидоров, оливками, шампиньонами и луком

Белая спаржа с ветчиной и голландским соусом (см. раздел «Рецепты»)

Сырой кочанный сельдерей в фужере

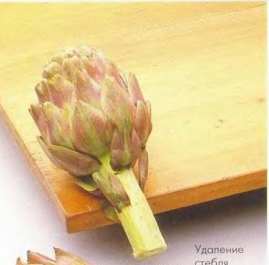
Зеленая спаржа с сырокопченой ветчиной, ломтиками яйца, кусочками помидора и кружками оливок, а также шляпкой шампиньона, фигурно вырезанной ножом, и кресс-салатом

Палочки белой спаржи с фруктовым салатом и орехами

Овощные побеги

Подготовка и приготовление артишоков

Артишок растет на длинном стебле. Чтобы удалить его, прижмите артишок правой рукой к краю стола и, сильно надавив другой рукой, отломите стебель. В результате по линии разрыва из артишока потянутся крепкие «нити». Ножом слегка подровняйте нижнюю часть. Довольно толстый ломтик лимона привяжите шнурком к нижней части артишока, тогда, варясь, она приобретет светлый оттенок. Варите артишок в сильно подсоленной воде с лимонным соком или уксусом. Если листья артишока легко раскрываются, значит, он готов.



Удаление стебля

Обработка «донышка»

Прикрепление ломтика лимона

«Тарелка» из донышка артишока

Острым ножом или ножом-пилкой разрежьте артишок поперек примерно на 4—5 см выше «донышка». Затем ложкой осторожно вытащите «сено» и удалите лишние листья, оставив только 2—3 ряда. Получится изысканное на вкус «донышко» артишока с рядами листьев.

Удаление «сена»

«Миска» для фарширования из артишока

Оборвите листья вниз от центра артишока, оставив примерно два ряда. Затем ложкой осторожно удалите «сено». Получится «миска» для фарширования.

Артишок-«миска» для фарширования

«Донышко» артишока с салатом из креветок, моркови, стручков гороха, перепелиного яйца, оливок и брокколи; рядом — «донышко» артишока со спаржей и салатом из ветчины на «звезде» из листьев артишока; в центре — «донышко» артишока с белыми грибами и «лепестками» из помидоров; внизу слева — «донышко» артишока с ломтиками репчатого лука, шампиньонами и зеленым луком; рядом — «миска» из артишока с вырезанными ножом фигурками из моркови и сельдерея, с цуккини, брокколи и листьями из помидоров

Тыквы и огурцы

Тыква

Есть много различных сортов тыквы, среди них, например, «желтый центнер», «масляный орех» и другие. Они разнообразны по размерам, форме и цвету. Сочная мякоть всех сортов тыквы нейтральная по вкусу. Мякоть спелой тыквы яркого желто-апельсинового цвета, твердая, хрустящая и сочная, но не мягкая или волокнистая. Спелая тыква «зазвенит», если слегка постучать пальцем по ее кожуре. Тыкву можно сохранить до зимы в прохладном и проветриваемом месте. Обрабатывая тыкву, разрежьте ее большим острым ножом от стебля к цветку на сегменты и выскоблите ложкой мягкую волокнистую внутреннюю часть с семенами. Прежде чем начать обработку мякоти, очистите тыкву от кожуры. Если кожуру нужно оставить неповрежденной, мякоть все равно можно отделить острой ложкой.

Цуккини

Цуккини — похожие на огурцы шестигранные плоды. Их собирают не полностью созревшими, с еще мягкой кожурой. В это время кожура у них от нежно-до темно-зеленого цвета, плоды длиной 15—20 см весят 125—300 г. На этой стадии созревания у них светло-зеленая хрустящая мякоть и сердцевина почти без семян. Покупая цуккини, следите за тем, чтобы плоды были именно указанной величины — у более крупных плодов кожура часто приобретает желтоватый оттенок. Такие цуккини пористые и безвкусные. Не покупайте также сморщенные и увядшие цуккини. В холодиль-

нике, в отделении для овощей, плоды хранятся неделю.

Примечание: Не очищайте цукини от кожуры, иначе при тепловой обработке — будете ли вы их тушить, жарить или запекать — мякоть распадается. Удалите лишь основание стебля и коричневые пятна.

Огурцы

Огурец — известное культурное растение, родиной которого, вероятно, является Индия. Существуют различные сорта огурцов: от мелких морщинистых огурцов для консервирования до длинных гладкокожих огурцов для салатов. Огурцы продаются круглый год, однако, разумеется, большинство сортов вы сможете купить летом. Качество огурца зависит не от величины плода, а от его твердости. Огурцы самого высокого качества очень твердые. Для украшения можно использовать как свежие салатные огурцы, так и консервированные, которые продаются в банках.

Инструменты для работы

Ножи-выемки круглой и овальной формы используют для создания композиций с огурцами и цуккини.

Нож для каннелирования так же, как и гофрированный нож, нужен, чтобы делать украшения из огурцов. Большим ножом режут тыквы и огурцы.

Тыквы и огурцы

Фаршированные тыквы

Со стороны черенка срежьте с тыквы «крышку» с гладкими или зигзагообразными краями. Удалите сердцевину. Подготовленную тыкву фаршируйте по желанию, а «крышку» приспособьте, слегка наклонив так, чтобы можно было достать наполнитель.

«Корона» из тыквы

«Корона» из тыквы с фруктовым салатом из экзотических плодов (примерно 50 порций)

Тыквы и огурцы

«Кораблик» из цуккини

Отрежьте от цуккини цилиндр длиной примерно 4 см, затем разделите его на 4 части. Каждую четвертушку так скруглите ножом, чтобы получилась форма кораблика.

«Тарелка» из цуккини

Маленький цуккини разрежьте пополам вдоль и для большей устойчивости ножом немного подрежьте снизу.

«Лодка» из цуккини

Крупный плод цуккини разрежьте пополам вдоль и разделите на части длиной примерно по 7 см, которые с обоих концов немного скруглите ножом. Половинки цуккини слегка подрежьте снизу для большей устойчивости. Из каждой половинки чайной ложкой удалите немного мякоти.

«Башенка» из цуккини

Толстый цуккини разделите на цилиндры высотой примерно 4 см и в каждом ножом-выемкой круглой формы сделайте углубление. Нижний край «башенки» слегка наклонно подрежьте.

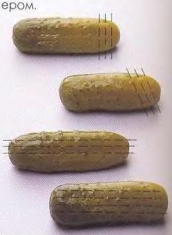
Композиции с консервированными огурцами

Огуречные ломтики

Консервированным огурцам дайте подсохнуть и разрежьте их на круглые, овальные или продолговатые ломтики, которые расположите по кругу, веером или друг за другом.

«Веер» из огурцов

Не прорезая до конца, надрежьте огурец на ломтики сверху вниз. Ножом придавите ломтики так, чтобы они легли веером.


Способы нарезки консервированных и соленых огурцов

Круглые ломтики консервированных огурцов с фаршированными кружочками оливок и овальные ломтики огурца с кружочками яйца

Половинка цуккини со спаржей; рядом — «башенка» из цуккини с салатом из грибов и помидоров; ниже — «лодка» из цуккини с овощным салатом; рядом — композиция: «кораблик» из цуккини и карликовый помидор; внизу слева — «кораблик» из цуккини на помидоре; рядом — «веер» из консервированного огурца на ломтике яйца

Тыквы и огурцы

Композиции с салатными огурцами

Огуречные ломтики

Каннелированный огурец разрежьте на ломтики и расположите их друг за другом.

Каннелирование

Полуломтики огурца

Каннелированные ломтики огурца разрежьте пополам и разложите внахлест — бордюром. Центральные срезы образуют при этом единую линию.

Каннелированные ломтики

Огурец, нарезанный уголками

Салатный огурец разрежьте пополам вдоль и разделите на уголки, которые расположите друг за другом, сложите боковыми гранями или кругом.

Огурец, нарезанный уголками

Огуречные шарики

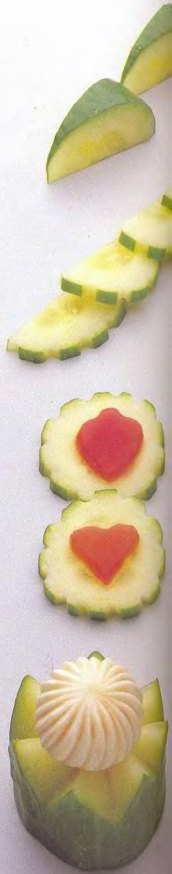
Из очищенного от кожуры или неочищенного огурца ножом-выемкой круглой или овальной формы вырежьте шарики и расположите их по кругу или придайте им форму виноградной кисти. Из огуречной кожуры вырежьте «виноградные листья». Огуречные шарики используют для фарширования «кораблика» из огурца или помидоров.

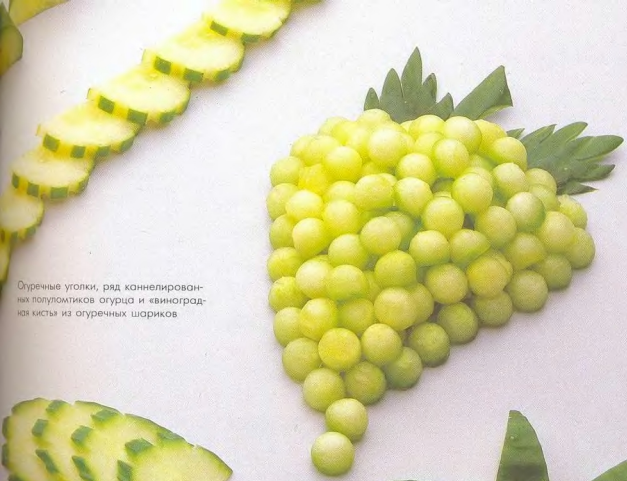
Приготовление шариков

«Корона» из огурца

Неочищенный салатный огурец разрежьте на части длиной 8—10 см. Получившиеся цилиндры прорежьте по кругу зигзагом и, слегка вращая, отделите половинки.

«Корона» из огурца





Огуречные уголки, ряд каннелированных полуломтиков огурца и «виноградная кисть» из огуречных шариков

Каннелированные ломтики огурца с кусочками помидоров, вырезанными вы-емками, ниже — «корона» из огурца и цветка шампиньона, надрезанная ножом справа — стилизованные цветы из огурца с кружками яиц и оливок

Тыквы и огурцы

Огурцы для фарширования

«Башенки» из огурцов

Разрежьте огурец поперек на части по 4 см. Ножом-выемкой круглой формы удалите мякоть.

«Лодка» из огурца

Разрежьте огурец пополам вдоль и разделите на части длиной 5—6 см. Затем чайной ложкой или ножом-выемкой круглой формы удалите немного мякоти. Половинки огурцов слегка подровняйте снизу для большей устойчивости.

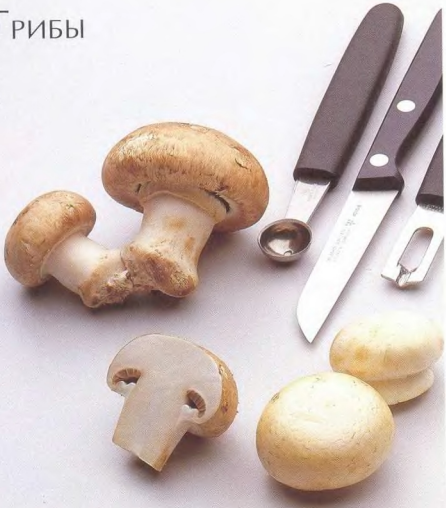
Целый огурец

Вымойте красивый салатный огурец средней величины, но не очищайте его от кожуры. Обычным ножом или ножом с прорезью для чистки овощей срежьте, но не до конца, толстую полоску кожуры от цветка к черенку. Для большей устойчивости подровняйте огурец снизу. От другого огурца отрежьте толстый каннелированный ломтик, которым с помощью декоративной шпажки украсьте композицию. Придайте кожуре форму банта, воткните шпажку, насадив на нее ломтик огурца, обернутый лентой из кожуры. Чайной ложкой по всей длине огурца удалите немного мякоти и нафаршируйте огурец пестрым салатом.

Каннелированная «башенка» из огурца с карликовым помидором и четвертушками перепелиного яйца; ниже — «башенка» из огурца с салатом из сельдерея и моркови в форме овала; справа — «кораблик» из огурца с ломтиками шампиньонов, цветной капустой, брокколи, дольками помидоров и половинкой перепелиного яйца; ниже — «башенка» из каннелированного огурца с салатом из шампиньонов

Огурец, фаршированный пестрым овощным салатом

Грибы



Композиции с шампиньонами

Для композиций используйте белые шампиньоны средней величины, у которых еще закрыта тонкая перепонка под шляпкой. Шампиньоны хорошо вымойте и обработайте лимонным соком, чтобы грибы дольше сохраняли светлую окраску. Если грибы большие, с темными, сморщенными и сухими ножками, срежьте часть гриба до светлой и эластичной структуры.

Ломтики шампиньона

Вымытые шампиньоны разрежьте на ломтики и выложите их друг за другом внахлест.

Шампиньоны

Различают шампиньоны коричневого и белого сортов. Шампиньоны в отличие от других грибов долго сохраняют свежесть. Их можно 3—4 дня хранить в холодильнике, в отделении для овощей, но только не в пластиковых пакетах.

Покупка грибов

Продаются так называемые чищеные и нечищеные шампиньоны. Первые — это грибы с закрытыми перепонкой шляпками и срезанными ножками. Такие грибы нужно вымыть под струей проточной воды и затем хорошо промокнуть кухонным полотенцем. Сухие ножки можно еще раз подрезать. Неочищенные шампиньоны с несрезанными ножками — более свежие и ароматные грибы. Их также нужно сполоснуть в проточной воде, основательно высушить и затем слегка срезать ножки.

Инструменты для работы

Обычным ножом или ножом для каннелирования можно декоративно вырезать шляпки шампиньонов.

Ломтики шампиньона с фигурно вырезанными кусочками перца и помидоров; рядом — каннелированная шляпка шампиньона, фаршированная кашпоном, черносливом, перламутровым луком и фисташками; в центре — каннелированная шляпка шампиньона на «звезде» из огурца, украшенная прорезями шляпка шампиньона, ломтик шампиньона с морковными и огуречными шариками; справа — шляпки шампиньонов, фаршированные овощными шариками, на ломтике перца и с салатом из помидоров.

Каннелированная шляпка шампиньона

Ножом для каннелирования вырежьте на шляпке шампиньона 6 или 8 полосок от верхнего края к нижнему. Затем еще раз обработайте шляпку лимонным соком.

Шляпка шампиньона, гофрированная обычным ножом

Зажмите слегка наклонно лезвие острого ножа между большим и указательным пальцами. Сделайте на шляпке шампиньона от вершины вниз серповидные надрезы и обработайте ее лимонным соком.

Подготовка к фаршированию

Фаршированная шляпка шампиньона

Для фарширования используют шампиньоны только одинаковой величины. Хорошо вымойте грибы и срежьте ножку. Можно ножом-выемкой вырезать ножку в самой шляпке и нафаршировать ее. Или наполнитель (см. раздел «Рецепты») положите в «дупло» гриба, обваляйте фаршированную шляпку шампиньона в муке и сразу обжарьте в сковороде с разогретым маслом, приправляя солью и перцем. Или фаршированную шляпку шампиньона приправьте солью и перцем, обваляйте в муке, яйце и панировочных сухарях и запекайте во фритюрнице.

Хлеб и булочки

Хлебница

Для композиций из серого хлеба используйте хлебницу, украсив ее край широкой лентой и бантом. На дно хлебницы постелите салфетку, гармонирующую со скатертью. Подберите хлеб разных сортов: обдирный, светлый и темный из разносортной муки, ржаной, а также различные сорта булочек.

Большая корзина с хлебом

Для стола с холодными закусками нужны хлеб и различные булочки, которые можно расположить очень красиво. Если вы выбрали для стола маленькие булочки, рожки, крендели, палочки с солью, маком и тмином, положите хлеб в высокую корзину с ручкой. Ручку корзины украсьте широкой лентой, которую у одного из оснований дужки завяжите бантом, к другому основанию прикрепите букет из пшеничных колосьев или большой крендель, рожок или палочки с тмином.

Выпечка из заварного теста

Приготовление теста

Для заварного теста нужно: 250 мл воды, 50 г масла, щепотка соли, 150 г муки, 2 яйца. Вскипятите воду с маслом и солью. Добавьте муку и, постоянно помешивая, проварите смесь на слабом огне до получения однородной массы. Тесто положите в миску и вбейте в него яйца. Если заварное тесто приготовлено правильно, оно сосульками спадает с ложки.

Фигурки из заварного теста

Используя различные (в виде звезды или с круглым отверстием) насадки для кондитерских мешков, придайте заварному тесту разнообразные формы. Чтобы получились эклеры, выдавите одинаковые «бревнышки», чтобы получились «бантики» — «вопросительный знак», розетки — маленький круг, «близнецы» — две розетки поменьше вплотную друг к другу, чтобы получились рожки, выдавите из кондитерского мешка полукруг.

«Лебедь» из заварного теста

«Лебедя» из заварного теста изготавливают в два приема. Сначала с помощью кондитерского мешка сделайте голову и шею. Начните с более тонкого клюва длиной примерно в 1 см, направьте его чуть наклонно вверх. Затем с помощью кондитерского мешка с более широким отверстием сделайте голову и равномерно вопросительным знаком выведите шею. Тело «лебедя» напоминает розетку или «гусеницу».

Фигурки из заварного теста с пикантной начинкой (см. раздел «Рецепты»): наверху — эклеры и «лебедь», в центре — розетка и «близнецы», внизу — рожок и «бантики»

Украшения из масла

Масло

Масло — натуральный молочный продукт из сливок или сметаны. Иногда масло подсаливают, чтобы оно дольше хранилось.

Инструменты для работы

Для декоративной нарезки масла существуют различные приспособления. Так, одно из них — специальный нож для нарезки масла, который представляет собой комбинацию различных инструментов. С его помощью можно делать масляные шарики, ролики, резать масло ломтиками с зигзагообразным краем. Рифленую дощечку для масла используют для моделирования масляных шариков. Так называемый модуль для масла состоит из цилиндра и головки. На головку нанесен вогнутый рельефный рисунок, который с помощью модуля отпечатывается на масле. Из кусочков масла толщиной 0,5 см различными выемками можно вырезать красивые фигурки.

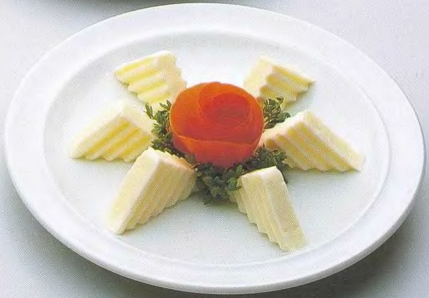
Украшения из масла, сделанные ножом

Среднюю часть комбинированного ножа для масла погрузите в кипяток, затем отрежьте горячим ножом ломтик масла, у которого с обеих сторон получится гофрированный край.

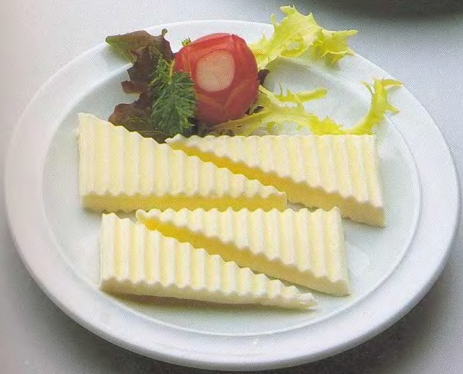
Украшения из масла, сделанные выемками

Разрежьте масло на кусочки и выемками подходящего размера вырежьте фигурки, которые сразу же положите в ледяную воду.

Фигурки из масла, вырезанные выемками



Кусочки масла, украшенные «розой» из помидора и «розой» из редиса



Украшения из масла

Шарики из масла

Комбинированный нож для масла погрузите в горячую воду, затем опустите его в слегка размягшее масло и равномерно вращайте. Готовые шарики положите в миску с холодной водой и кусочками льда. Вы можете использовать масляные шарики в различных композициях, если нанесете на них узор двумя рифлеными дощечками или обваляете их в красном перце или свеженарезанной зелени.

«Виноград» из масляных шариков

Для «виноградной кисти» понадобится 30—40 шариков из масла. Чтобы вырезать «стебель», опустите нож в горячую воду, отрежьте кусочек масла и по шаблону вырежьте нужную форму, затем расположите ее на тарелке. Тупой стороной ножа нанесите на «листья» узор. Разложите гладкие или рифленые шарики из масла в виде виноградной кисти.

Рельефные формы

Масло, оставшееся после вырезания фигурок, мелко настрогайте или придайте ему форму модулем, который перед использованием опустите на несколько минут в холодную воду. Размягшее масло вдавите в модуль и, нажав на рукоятку, вытолкните порционный кусочек с рельефным рисунком.

Ролики из масла

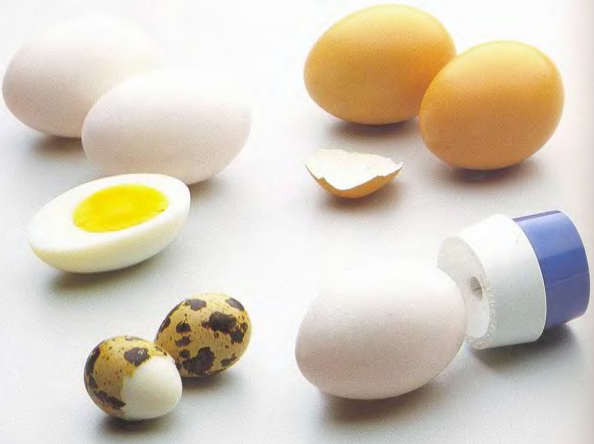
Комбинированным ножом можно сделать из масла рифленые ролики. Для этого поставьте 250-граммовую пачку масла на ребро и плавно тяните нож от одного конца ребра до другого. Полученные ролики масла сразу же опускайте в ледяную воду.

«Роза» из масла

Масло комнатной температуры взбейте до кремообразной массы и наполните ею кондитерский мешок с плоской насадкой. Штопальную иглу длиной примерно 10 см воткните ушком в пробку, а острием в твердое, разрезанное пополам яблоко. Верхнюю часть пробки обмотайте алюминиевой фольгой. Теперь, осторожно поворачивая пробку, выдавливайте из кондитерского мешка масло так, чтобы сначала получился «маленький бутон». Затем сделайте более мелкие внутренние «лепестки» шириной 3—4 см: двигайте насадку кондитерского мешка так, чтобы верхние «лепестки» приобрели волнистую форму. Внешние «лепестки цветка» выполните немного шире и длиннее. Чтобы «цветок розы» получился крупнее и рельефнее, осторожно подуйте на него сверху. «Розу» сразу же поставьте в холодильник, чтобы она застыла.

Изготовленные из масла: «виноградная кисть», «розы», рапики, порционные кусочки, сделанные модулем; внизу справа — шарики в красном перце и зелени

Композиции с яйцами



Куриные яйца

Яйца в зависимости от веса подразделяются на семь категорий — приблизительно от 45 до 70 г и больше. Яйца различаются не только размером, цветом и весом, но и степенью свежести. Для использования в качестве детали композиции яйца варите около 10 минут, затем обдайте холодной водой, тогда скорлупа легко отойдет от яйца.

Яйца перепелок и чаек

Перепелиные яйца варите примерно 5 минут, яйца чаек — 8 минут. Яйца перепелок и чаек очищают от скорлупы не полностью, а на одну треть, с острого конца.

Как варить яйца

Перед тем как варить, специальным приспособлением, проколите яйцо на нижнем, более плоском конце, там, где находится воздушный мешок. Этот метод годится для всех типов яиц, включая и яйца перепелок и чаек. (Сезон таких яиц — начало июня.)

Тест на свежесть яиц

Степень свежести яйца можно проверить, опустив его в воду. Положите яйцо в стакан с водой. У свежего яйца воздушный мешок очень маленький, а само яйцо — относительно тяжелое, поэтому оно опускается на дно стакана. У яйца недельной давности воздушный мешок на более широком конце увеличивается, и поэтому яйцо не тонет, а слегка наклонно «стоит» в стакане широким концом вверх. У яйца 2—3-недельной давности воздушный мешок приобретает такую «плавучесть», что «стоит» в стакане вертикально острым концом вниз. Яйцо 5—6-недельной давности остается почти на поверхности воды, под водой — лишь небольшая часть яйца. Такое яйцо использовать нельзя!

Инструменты для работы

Двумя яйцерезками можно быстро разделить сваренные вкрутую яйца на части. Гофрированный нож декоративно режет белок яйца. Кондитерский мешок с круглой насадкой изысканно фарширует яйца. Специальным приспособлением для прокалывания яйца пользуются для того, чтобы яйцо не треснуло во время тепловой обработки.

Композиции с яйцами

Как разрезать яйцо на ломтики или на 6 частей

Разрезать сваренное вкрутую куриное яйцо можно двумя разными яйцерезками. С помощью одной из них вы разрежете яйцо на 6 частей, с помощью другой — ломтиками, а также полосками или кубиками, если уже порезанное ломтиками яйцо перевернете в яйцерезке еще раз. Такие полоски или кубики украсят овощной салат.

Кубики из яйца

Ломтики яйца

Яйцо, разрезанное на 6 частей

Половинки яйца

Вареное яйцо можно разрезать вдоль или поперек. В обоих случаях для большей устойчивости нужно подровнять половинки яйца снизу.

Подравнивание снизу для устойчивости

Справа — ломтик яйца с мандарином и стручком перца, ломтик яйца с кружочками фаршированных оливок и креветкой, ломтик яйца с морковью, вырезанной выемкой, и ромбами зеленого лука, шестые части яиц с фаршированными оливками и вырезанными выемкой фигурками из моркови

Ломтики яйца с фигурками, вырезанными из помидора выемкой, и кружочками трюфелей; рядом — ломтик яйца с филе анчоуса, ломтик яйца с листиком, вырезанным выемкой из помидора, и кресс-салатом, полушария из помидоров и яиц

Измельченное яйцо на каннелированных ломтиках огурца с полосками редиса и половинки яиц с «пакетиком» из салями, рулетом из мяса и спаржей

Шестые части яйца и помидора с кружочками фаршированных оливок

Композиции с яйцами

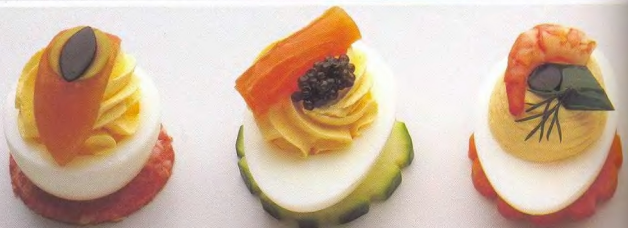
«Ландыш»

Сваренное вкрутую яйцо разрежьте яйцерезкой на одинаковые кружки и удалите желток. Его можно использовать для салата или бутербродов. Круглой насадкой вырежьте из яичного белка маленькие кружочки, затем гофрированным ножом отрежьте треть кружка, получится стилизованный «цветок ландыша». Из тушеного зеленого лука острым ножом вырежьте «листья» и «стебли», на которых расположите «цветы ландыша».

Крем из яичного желтка

Для 2 сваренных вкрутую яиц понадобится 20 г масла, немного соли, перца и горчицы. Сваренные вкрутую яйца очистите от кожуры и осторожно разрежьте вдоль пополам. Желток положите в тонкое сито и столовой ложкой протрите его в миску, добавьте размягченное масло, перемешайте, смесь приправьте солью, перцем и горчицей. Все смешайте до получения кремообразной массы.

Примечание: Если яичный крем окажется слишком густым, поставьте миску с кремом на водяную баню и помешивайте до тех пор, пока крем не достигнет желаемой консистенции. Если крем слишком мягкий, почти жидкий, поставьте его в холодильник и время от времени помешивайте. Половинку белка снизу слегка подрежьте, чтобы фаршированные яйца были устойчивыми. Затем положите белок в миску с подсоленной водой. Наполните половинки яйца кремом, выдавив его из кондитерского мешка с гофрированной насадкой, и украсьте их.



Перепелиные яйца на «гнездышках» из кресс-салата и редиса; внизу слева – варианты композиций с половинками фаршированных яиц; снизу справа – «лодыш»

Желе

Фрукты с желе

8—10 листиков желатина, 1/2 литра сухого белого вина, сок 1/4 лимона, 70 г сахара. Листики желатина замочите на 10 минут в холодной воде и затем хорошо отожмите. Половину белого вина разогрейте в маленькой кастрюле и незадолго до кипения снимите с плиты. Положите отжатые листики желатина в вино и растворите их, медленно помешивая. Добавьте лимонный сок и сахар и помешайте, пока желе не застынет. Это происходит примерно при температуре 28—30 °С. Кулинарной кисточкой нанесите желе на фрукты.

Желе с мадерой для мясных блюд

450 г прозрачного холодного бульона из бычьих хвостов, 50 г мадеры, щепотка соли, 20 г желатина-пудры (для не очень твердого желе) или 40—50 г желатина-пудры (для твердого желе).
Процедите прозрачный бульон через ткань, чтобы в бульоне не осталось следов жира.
На 10 минут замочите желатин в 150 г прозрачного холодного бульона. Оставшийся бульон вскипятите, добавьте в него размоченный желатин, растворяя его при медленном помешивании, и влейте туда мадеру. Заполните жидкостью плоский судок и поставьте его в холодильник застывать.

Желе с укропом для рыбных блюд

500 г прозрачного рыбного бульона (с сухим белым вином), 20 г желатина-пудры (для нетвердого желе) или 40—50 г желатина-пудры (для твердого желе), пучок укропа.
На 10 минут замочите желатин в 150 г прозрачного рыбного бульона. Оставшийся бульон вскипятите, добавьте туда замоченный желатин и растворите его, медленно помешивая. Мелко нарежьте укроп. Затем желе на рыбном бульоне остудите, помешивая, на водяной бане примерно до 35 °С и только после этого добавьте в него мелко нарезанный укроп.

Примечание: Укроп добавляйте перед тем, как желе застынет, тогда он не осядет на дно.

Как работать с желе

Пищевой желатин-пудру можно растворять в прозрачном или любом другом бульоне. Желатин-пудра — один из видов обычного яичного белка. Поэтому все инструменты для работы — миски, кастрюли и кисточки — должны быть особенно чистыми, так как сгустки желе — прекрасная среда для размножения микробов, бактерий и спор.

Как снять с желе жир

Когда говяжий или куриный бульон с растворенным в нем желатином застынет, удалите появившиеся на нем «глазки» жира. Эти «глазки» видны и на незастывшем желе — они образуют на поверхности твердые островки жира. Жир снимают с желе, пока оно еще не остыло. Для этого на теплый сгусток желе положите абсорбирующую бумажную салфетку, промокните желе и удалите «глазки» жира. Процесс повторяйте до тех пор, пока не исчезнут все «глазки».

Инструменты для работы

Ножом разрезают желе на куски. Различными выемками из желе вырезают фигурки. Кисточкой покрывают желе композиции из мясных блюд и декорации из овощей. Остатки желе просто нарезают ножом. Из этих кубиков можно очень быстро сделать бордюр блюда.

Желе

Мясо и рыба в желе

1. Остудите незастывшее желе примерно до 34 °С и мягкой кисточкой нанесите его на мясо или рыбу.
2. Положите кусок мяса или рыбы на кухонную решетку и половником полейте куски незастывшим желе. Избыток желе стечет, и останется лишь тонкий слой.

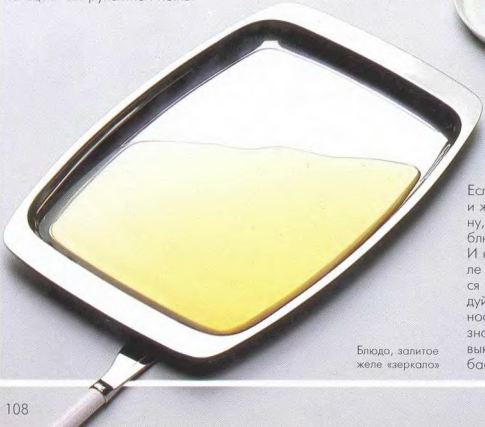
Куски мяса, политые желе

Блюдо, залитое желе (желе «зеркало»)

Чтобы определить, какое количество желе нужно вылить на блюдо, сначала налейте на блюдо воду, которую затем слейте в чистую кастрюлю. Для такой композиции желе должно быть особенно твердым: на 1 л воды возьмите 70 г желатина-пудры и разведите (см. с. 106). На подготовленное блюдо вылейте незастывшее желе слоем примерно 5 мм. Случайно образовавшиеся при этом пузырьки воздуха удалите, проткнув их пальцем или рукояткой ножа.

Нанесенное кисточкой желе на ломтике ветчины

Дынные шарики в желе



Блюдо, залитое желе «зеркало»

Если блюдо лежит неровно и желе стекает на одну сторону, скорректируйте положение блюда, подложив под него нож. И не трогайте блюдо, пока желе не застынет. Чтобы убедиться в том, что желе застыло, подуйте на него. Если по поверхности желе не бегут «волны», значит, оно застыло и можно выкладывать на него мясо, колбасу или рыбу.

Блюдо, залитое желе с вырезанными
выемкой кусочками желе. На блюдо
выложены ростбиф, спаржа, вареная
ветчина, кружки яиц, редиса и корни-
шоны

Желе

«Цветы», залитые желе

Застывший яичный белок 3 яиц, 2 кружка яичного желтка, 16 маленьких эллипсов из трюфелей, 2 «листа» и 2 «стебля» из тушеного лука или огуречной кожуры. Яичный белок положите в чашку, смазанную маслом, и поставьте на водяную баню застывать при температуре 80 °С. Круглой выемкой вырежьте из яичного желтка 2 кружка диаметром 1,5—2 см. Застывший белок разделите на тонкие ломтики и соответствующей выемкой вырежьте эллипсы. Нужно 16 «листиков». 16 маленьких эллипсов разложите на белые «листочки», предварительно окунув эллипсы в желе. Потом смажьте кисточкой по кругу ломтики яичного желтка, чтобы с них не упала ни одна частица, которая могла бы замутить желе «зеркало». Дайте подсохнуть кружкам яичного желтка, затем еще раз окуните их в желе и выложите на блюдо; вокруг яичных желтков разложите эллипсы яичного белка, предварительно также окунув их в желе. Затем выложите «листья» и «стебли» цветков. Чтобы желе застыло, поставьте блюдо в холодное место. Одновременно остудите желе «зеркало» до 36—38 °С и вылейте его на блюдо.

Примечание: Желе «зеркало» должно быть в стадии застывания, чтобы украшение, уже скрепленное желе, не отделилось от блюда и не всплыло на поверхность.

Блюдо с «цветами» под желе с фаршированными рулетиками ветчины

Закуски к коктейлю и канапе

Мелкая закуска к коктейлю

Закуска к коктейлю — это вырезанные из ржаного, серого или белого хлеба кружочки с ровным или волнистым краем с колбасой, сыром или рыбой, а также фруктами и овощами. Отдельные элементы скреплены коктейльной шпажкой. Хлеб нарезан выемками диаметром 34—36 мм.

Канапе

Канапе — это смазанные маслом кусочки тостов или формового белого хлеба с разнообразным гарниром. Для канапе не годятся коктейльные шпажки, которые подходят для более простого, в каком-то смысле «деревенского» стиля закуски. Форму для канапе можно выбрать любую: круглую 5,5—6 см в диаметре, овальную — 6,5 см в длину и 4 см в ширину, прямоугольную размером 6 х 4 см. Существует также треугольное канапе со стороной треугольника 7 см.

Инструменты для работы

Чтобы приготовить закуску к коктейлю и канапе, необходимы выемки различной формы, нож и коктейльные шпажки.

«Кармашек» из ветчины со спаржей и кружками фаршированных оливок

Крем де Пре с сыром, перцем и кресс-салатом

«Шапочка» из «крестьянской» ветчины с полуломтиком яйца и огуречным «веером»

Ломтики яйца с филе анчоуса и каперсами

«Шапочка» из ростбифа с сердцевиной пальмы и приправой для хот-дога

Зеленый салат, ломтики консервированных огурцов, филе сельди, ломтик яйца и кружки лука

«Шапочка» из копченого лосося с полуломтиком яйца, хреном со сливками и каперсами

Слева — вырезанные выемкой ломтики сыра «Гауда» и груши, крем из сыра «Рокфор», миндаль и консервированная вишня; рядом — рулетики из ветчины с кусочками спаржи на сыре «Тильзит» с дынным шариком; ниже — ролик из малосольной сельди на кружке яичного желтка с перламутровым луком

Сыр «Гауда», рулетик ростбифа с хреном со сливками и корнишон

Швейцарский сыр, кубик сыра «Гауда», «листик» помидора и перламутровый лук

Честерский сыр, «пакетик» из салями, ломтики корнишонов и перламутровый лук

Ломтик огурца, шарик «татар» (см. раздел «Рецепты»), филе анчоуса, фаршированная оливка

Ломтик эдамского сыра, шарик из сыра с травами в сухарях (см. раздел «Рецепты»)

Эмментальский сыр, мясо с сыром, фаршированная оливка

Закуски к коктейлю и канапе

Расположение закусок к коктейлю и канапе

Композиция из прямых рядов

Закуски к коктейлю и канапе расположите ровными рядами. Эта композиция хорошо смотрится на блюде большого размера. Однако соотношение размера блюда с количеством закуски к коктейлю и канапе должно быть гармоничным.

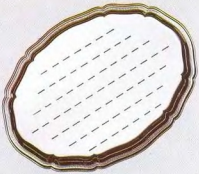
Композиция из прямых рядов с «пробелами»

К такой композиции прибегают, если на сравнительно небольшом блюде сервируют максимально возможное количество закуски к коктейлю и канапе. В этом случае канапе расставьте по прямой линии, а закуски к коктейлю поместите в пробелы между рядами канапе. Получается яркая композиция, приятная для глаз.

V-образные композиции

При сервировке круглых блюд расположение закуски к коктейлю и канапе зависит от того, какое количество их нужно поместить на блюдо. Если закуски к коктейлю и канапе немного, выбирают композицию с прямыми рядами. Если хочется разместить побольше закуски и канапе, применяют V-образную композицию.

Композиция прямых рядов с «пробелами»



Композиции прямых линий на блюдах прямоугольной и овальной формы

V-образная композиция

Закуски к коктейлю с «ежиком» из сыра (см. раздел «Рецепты»); центральная деталь композиции для овального блюда — «ежик» из сыра; справа и слева — свернутый рулетиками ростбиф и «пакетики» из салями

Канапе и закуски к коктейлю на прямоугольном блюде

Медальоны и коктейли

Медальоны

Медальоны — это маленькие лакомства, которые подают как закуску перед горячими блюдами или используют в качестве детали в композиции из холодных закусок. Медальоны делают из говяжьего, телячьего или свиного филе и украшают овощами и кремом. Медальоны, приготовленные с использованием даров моря, не только декоративны, но и прекрасно гармонируют со свежими овощами, в первую очередь с огурцами или «донышками» артишоков.

Коктейли

Существует множество специальных бокалов для коктейлей: с орнаментом, синей или золотой каймой. Но даже самый простой стакан можно украсить по краю. Красиво смотрится сахарная кайма, тем более что ее можно сделать любого цвета, добавив в сахар пищевой краситель.

Составляющие «веера» из скампи, размещенного на «донышке» артишока

Фаршированные грудки пулярки с долькой мандарина, консервированной вишней и ромбом из дудника на ананасе

Букетик спаржи с опоясывающими полосками мяса на салатном огурце, кружке яйца и паштет из ветчины (см. раздел «Рецепты»)

Рулетик из ветчины с палочками спаржи, консервированной вишней и ромбом из дудника

Медальон из свинины со «сверкающим» соусом (см. раздел «Рецепты»), засахаренной палочкой имбиря и грецким орехом

Телячье филе со «сверкающим» соусом (см. раздел «Рецепты»), паштетом из печени домашней птицы (см. раздел «Рецепты»), миндалем и дынным шариком

«Донышко» артишока, хрен со сливками (см. раздел «Рецепты»), скампии, разложенные веером, веточка укропа и кружок трюфелей

Копченый угорь с укропом, кружками фаршированных оливок на салатном огурце, кружке яйца и хрене со сливками (см. раздел «Рецепты»)

Рулетик из малосольной сельди с половинкой перепелиного яйца и долькой помидора на кружке огурца и кружке яйца

«Трио» анчоусов с кружками фаршированных оливок и перламутровым луком на салатном огурце и кружке яйца

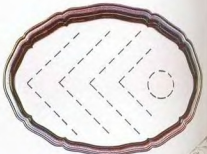
Медальоны и коктейли

Построение композиций

Симметричное расположение медальонов

Медальоны располагают симметрично справа и слева от центральной детали композиции.

Симметричное расположение



Асимметричное расположение

Расположение медальонов в форме рыбьей кости. Медальоны располагают в форме рыбьей кости.

Расположение в форме рыбьей кости

Примечание: Чтобы аккуратно разместить медальоны, привяжите крученую нить к двум ножам, затем подложите эти ножи под блюдо с противоположных сторон, чтобы нить натянулась.

Асимметричное расположение медальонов

Самое яркое пятно всей композиции расположите в одном из углов блюда. Таким ярким пятном может быть, например, композиция из овощей. В данном случае это фаршированные половинки перца и огуречные треугольники. Асимметрично к этой композиции разместите медальоны.

Блюдо с медальонами, расположенными V-образно; яркое пятно композиции — овощной салат на половинках перца и огуречных уголках

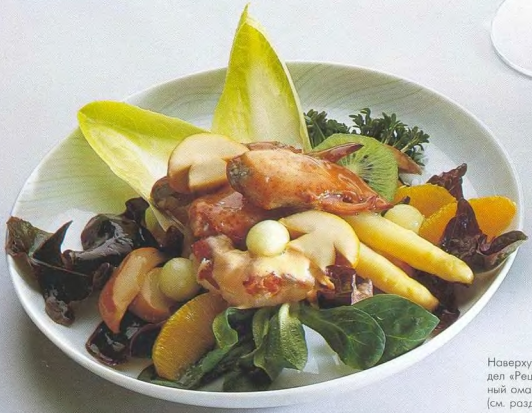
Медальоны и коктейли

Сахарный ободок по краю стакана как украшение

Налейте немного белка или незастывшего желе в тарелку. В небольшое количество сахара добавьте чуть-чуть пищевого красителя и равномерным слоем рассыпьте сахар на другой тарелке. Бокал для коктейля горлышком обмакните примерно на 2 мм в яичный белок или в желе и сразу же вдавите край бокала на 2 мм в сахар.

Примечание: Красная сахарная кайма хорошо смотрится со светлыми коктейлями, белая великолепно гармонирует с темными. Края бокалов для смешанного салата, овощного коктейля или коктейля из дичи или рыбы можно украсить зеленью. Для этого зелень мелко нарежьте и отожмите, завернув в кухонное полотенце. Край бокала опустите сначала в яичный белок или желе, а затем в подсохшую зелень.

Край бокала, украшенный сахаром с красным пищевым красителем



Наверху: коктейль из скампий (см. раздел «Рецепты»); слева — маринованный омар в листьях зеленого салата (см. раздел «Рецепты»)

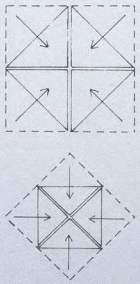
Сверху слева — коктейль из спаржи (см. раздел «Рецепты»); рядом — коктейль с гигантскими креветками (см. раздел «Рецепты»); слева — королевские креветки в дыне (см. раздел «Рецепты»)

Салфетки и бумажные манжеты

Салфетки как украшения на тарелки

«Артишок»

Чтобы сложить салфетку в виде «артишока», используйте накрахмаленную салфетку. Сначала заверните 4 угла салфетки к центру. Образовавшиеся 4 угла вновь заверните к центру. Затем переверните сложенную дважды салфетку и вновь заверните 4 угла к центру. Внешние края зафиксируйте, проведя по ним рукой. Одной рукой держите салфетку в центре, а другой вытяните вверх острые концы салфетки, которые образовались на обратной стороне. Когда все 4 острых конца будут вытянуты, можно вытянуть наружу и так называемые промежуточные углы.

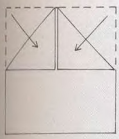


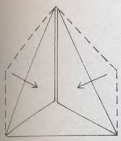
«Артишок»

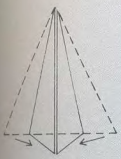
Салфетки как украшения на блюдо

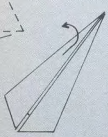
«Шея лебедя»

Чтобы сложить салфетку «шея лебедя», нужна сильно накрахмаленная салфетка. Если вы украшаете большое блюдо, возьмите и большую сервировочную салфетку, на которую положите алюминиевую фольгу, чтобы «шея лебедя» имела четкие контуры и не распадалась. Сначала оба верхних угла сложите к центру и зафиксируйте края сгибов. Вновь появившиеся внешние углы опять заверните к центру и зафиксируйте края. После этого углы вновь заложите внутрь. Трижды сложенную салфетку согните посередине и разложите обе половинки точно одну против другой. Сформированную таким образом салфетку положите в центр полотенца, которым ее и оберните. Заведенные один за другой концы поверните к себе. Полотенце с салфеткой положите на край стола и придавите доской. Одной рукой сильно надавите на доску, а другой резким рывком вытяните полотенце на себя. В результате на салфетке появятся изящные складки. Подправьте «шею лебедя», затем разведите примерно на две трети, а верхнюю треть сверните в виде «домика улитки».





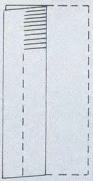


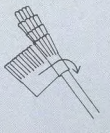


«Шея лебедя»

Бумажные манжеты

Бумажные манжеты хорошо могут украсить котлеты на косточке, а также птичьи грудки и ножки. Чтобы сделать бумажные манжеты, возьмите плотную белую бумагу. Вырежьте из нее полоску длиной примерно 8 см и шириной 4 см и сложите ее посередине вдоль. Сложенную бумагу по сгибу прорежьте ножницами. Затем прорезанной полоской бумаги по спирали обмотайте черенок поварешки, диаметр которого приблизительно соответствует диаметру подаваемой косточки. Конец бумажной полоски приклейте или закрепите скотчем. Низ манжеты подровняйте ножницами.



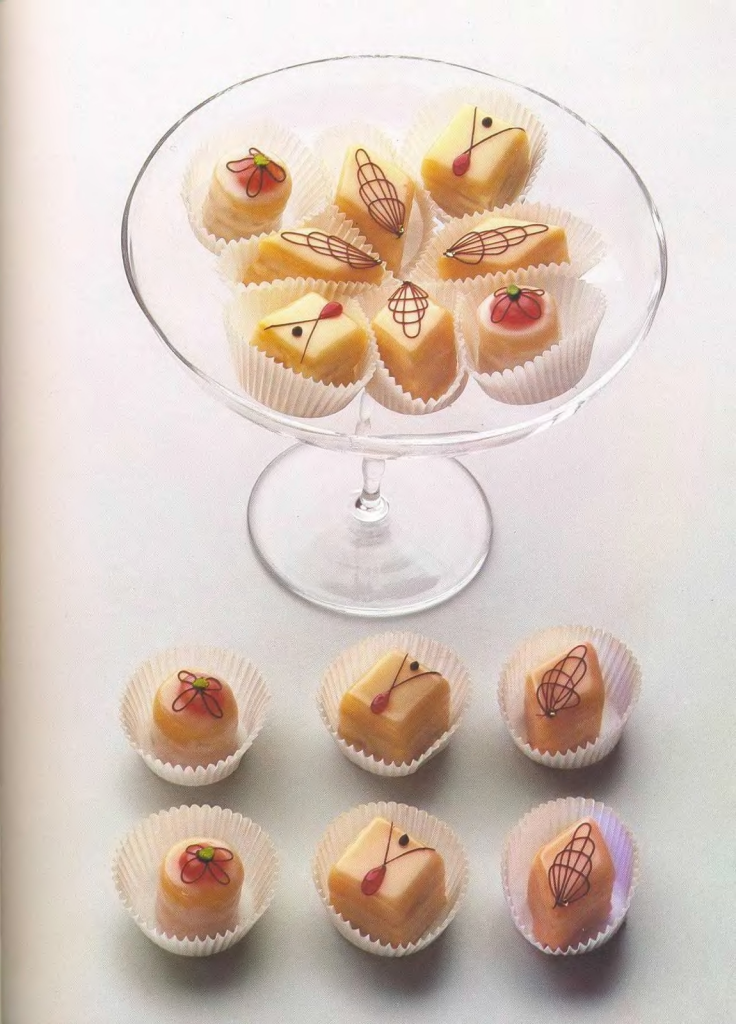


Бумажная манжета

Композиции из сладостей

Изготовленное выемками и кондитерским мешком

«Сердечко» ко Дню матери, покрытое сливочным кремом и украшенное «жемчужинами» из сливочного крема. Розы сделаны из окрашенного марципана. На ленте из марципана поздравление, выведенное шоколадной глазурью. Птифуры — маленькие пирожные, украшенные сахарной глазурью и тонким шоколадным орнаментом.



Композиции из сладостей

Фруктовая и изысканная

Малыши обрадуются, получив на десерт «ежика» в шоколадном соусе на плодах манго, а взрослые — бананы, украшенные яркими фруктами с «хохолками» взбитых сливок. К кофе, завершающему застолье, подают кексы, покрытые цветной сахарной глазурью и засахаренными фруктами, птифуры из марципана с глазурью или торт из экзотических фруктов, выложенных по кругу со взбитыми сливками по краю.

Композиции из сладостей

Фруктовая и кремовая

В летнее время очень освежают маленькие фруктовые тортики со взбитыми сливками или запеченные фигурки из теста, композиции из взбитых сливок с сахарной крошкой и свежей клубникой, морковные «головки» с сахарной глазурью, нарисованные кондитерским мешком с соответствующей насадкой, или ванильный десерт в виде полушария с «жемчужинами» из сливочного крема и шоколадным орнаментом.

Композиции из сладостей

Изысканная и торжественная

По большим праздникам с множеством гостей украшение стола должно быть торжественным. Приготовьте большой трехэтажный свадебный торт. Покройте его нежным сливочным кремом и украсьте многочисленными сливочными «жемчужинами». Каждую террасу торта украсьте розовыми «цветами» из марципана с серебряными «жемчужинами» — символом любви. Торт-купол с вишней покройте взбитыми сливками и густо обсыпьте шоколадом. Его особенность — 2 консервированные вишни с веточками на круглой «клумбе» из сахарной пудры.

Изысканный торт с усиками вьющихся растений сначала покрывают лимонной глазурью. В зависимости от времени года и повода, по которому приготовлен торт, нарисуйте цветной сахарной глазурью ветви и другие узоры.

Композиции с кремом

Немецкий сливочный крем

1/2 л молока, 1 пакетик пудры для ванильного пудинга, 50 г сахара, 2 яичных желтка, 1 стаканчик апельсинового ликера, 350 г масла. 3/4 молока влейте в кастрюлю и доведите до кипения. Пудру для пудинга перемешайте с оставшимся молоком так, чтобы не было комочков, и медленно влейте в кипящее молоко. Добавьте сахар и готовьте по инструкции к пудингу. Снимите с огня и дайте немного остыть. Яичные желтки и апельсиновый ликер влейте в пудинг и остудите. Одновременно размягченное при комнатной температуре масло сбивайте миксером до образования белой пены 15 минут, которую затем смешайте с пудингом.

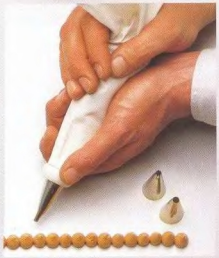
Французский сливочный крем

3 яйца, 4 желтка, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 стаканчик апельсинового ликера, 350 г масла.
Яйца и желтки вылейте в жаростойкую миску. Добавьте туда сахар, ванильный сахар и апельсиновый ликер, чтобы получился густой крем. Снимите миску с огня и помешивайте содержимое, пока крем не остынет. Одновременно сбивайте миксером масло до образования белой пены 15 минут, а затем смешайте ее с яичным кремом.

Цветной сливочный крем

Можно приготовить разнообразный сливочный крем как по цвету, так и по вкусу. Следует иметь в виду, что все ингредиенты для окраски крема или вкусовые добавки при смешивании их с кремом должны быть комнатной температуры, а пудра мелко молотой.
Чтобы окрасить сливочный крем в коричневый цвет, используйте нугу, шоколад или ароматизированный ромом кофе. В красивые цвета окрашивают сливочный крем, придают ему лакомый вкус пюре из клубники или малины, а также мелко намолотые лесные орехи или фисташки.

Орнаменты для тортов, сделанные кондитерским мешком с насадками различной формы



Инструменты для работы

Для изготовления украшений из крема необходим кондитерский мешок с разными насадками: в виде звезды (номера 5, 7 и 9) и с круглым отверстием (номера 6, 8 и 10). Насадки с широким отверстием (9 и 10) нужны для украшения тортов взбитыми сливками.

Орнамент по краю в виде сплошной линии

Чтобы сделать орнамент по краю, возьмите круглую насадку (номер 8) или насадку в виде звезды (номер 7).

Точечный орнамент

Выдавливайте крем из кондитерского мешка, пока не получится точка нужной величины. Затем переместите насадку вперед для следующей точки.

Орнамент из «жемчужин»

Выдавливайте крем из кондитерского мешка, пока не получится «жемчужина» желаемой величины. Затем выдавите еще немного крема и переместите насадку вперед для следующей «жемчужины».

Смешенный ряд «жемчужин»

Делайте «жемчужины», перемещая насадку то вправо, то влево.

Прерывистый орнамент

Выдавливайте одинаковые кольца, располагая их по спирали.

Как держать кондитерский мешок

Кондитерский мешок держат за нижний конец большим и указательным пальцами одной руки. Этой же рукой ведут мешок. Другой рукой сжимают мешок сверху и выдавливают сливочный крем через насадку.

Композиции с кремом

Орнаменты для пирожных

Эти украшения можно сделать с помощью насадок 6 и 8.
Сначала выдавите центральный брусок, затем два соседних; сначала — длинный брусок, потом — два поменьше. И затем поставьте круглую точку.
Украсьте шоколадными «листиками», орехами или фисташками.
Сделайте два бруска, между ними поставьте точки. Переверните пирожное, нарисуйте большую «L» и украсьте петлю.
Напишите изящную «S» и украсьте нижнюю петлю. Такое украшение лучше делать насадкой в виде звезды.
Две полупетли расположите одну против другой. Точку, в которой они сходятся, можно украсить.
Напишите кондитерским мешком большую «Z». На свободном месте сделайте украшение.
Примечание: Для таких украшений используйте взбитые сливки.

Различные украшения из сливочного крема, сделанные круглой насадкой или насадкой в виде звезды. Использование украшений из сахара или орехов дает дополнительный эффект

50

Шоколадная и сахарная глазурь

Шоколадная глазурь

Для изготовления шоколадной глазури в пекарнях в первую очередь используют кувертюр (специальное сырье для шоколада. — *Примеч. пер.*), который бывает молочный или горький. Не советуем покупать простой блочный шоколад, который слишком обезжирен, и поэтому в него придется добавлять масло какао или кокосовый жир. Впрочем, для изготовления глазури можно использовать обычный шоколад, иногда с добавлением масла какао. В некоторые сорта шоколада добавляют молоко, сливки или ароматические вещества.

Подготовка кувертюра

Положите кувертюр в сухую миску и поместите ее на горячую водяную баню. Не ставьте миску прямо на огонь или горячую плиту, потому что кувертюр легко пригорает. Когда кувертюр полностью растает, подержите его в холодном месте до тех пор, пока он не начнет застывать. Тогда опять его очень осторожно подогрейте. Для этого миску время от времени ставьте на горячую водяную баню и нагревайте кувертюр, постоянно помешивая, до 32 °С — это температура плавления масла какао.

Примечание: Если вы нагреете кувертюр выше 34 °С, масло какао отделится и всплывет на поверхность кувертюра. Если кувертюр застынет, то плававшее на поверхности масло какао тоже застынет, но станет белого цвета и его нельзя будет использовать.

Проба кувертюра

Чтобы убедиться в том, что кувертюр плавится, погрузите кончик ножа в массу и возьмите пробу. Нож отложите в сторону и дайте кувертюру застыть (лучше всего в холодильнике). Если кувертюр застынет через 2–3 минуты, значит, достигнута нужная температура плавления.

Сахарная глазурь

Существуют два основных рецепта приготовления сахарной глазури, по которым ее и различают. Для получения глазури из яичного белка 200 г просеянной сахарной пудры смешайте с 1 яичным белком. Другой вариант сахарной глазури: подмешайте к 200 г сахарной пудры 2–3 ст. ложки кипящей воды. В обоих случаях глазурь протрите через мелкое сито, чтобы она была ровной, без комочков, затем покройте ее влажным полотенцем, чтобы глазурь не покрывалась пленкой.

Примечание: Сахарную глазурь можно сделать различной по цвету и вкусу, добавляя ароматизирующие вещества. Окраска будет более интенсивной, если прибегнуть к натуральным красителям.

Инструменты для работы

С помощью шпателя, ножа и выемок различной формы из шоколада можно делать любые украшения.

Как сделать тонкие линии

Прямоугольный кусок пергаментной бумаги сложите по диагонали и край сгиба прорежьте острым ножом. Зажмите бумажный треугольник между большим, указательным и средним пальцами одной руки, а указательным и большим пальцами другой начиная с обоих концов тупой стороны вращайте по направлению внутрь так, чтобы получился пакетик.

Как наполнить пакетик глазурью

Чтобы наполнить пергаментный пакетик глазурью, вставьте его в горлышко графина или бутылки, тогда он не опрокинется. Причем наполните пакетик глазурью не больше чем наполовину. Загните верхнее острие пакетика вперед, заверните правую и левую стороны и закатывайте внутрь загнутые концы пакетика до тех пор, пока не ощутите давления глазури на бумажный ролик. Нижнее острие пакетика срежьте ножницами, чтобы получилось отверстие нужного размера. Если срежете мало, нити глазури будут тонкими, если много — нити глазури будут толстыми.

Шоколадная и сахарная глазурь

Какими многообразными могут быть орнаменты из шоколадной и сахарной глазури, показано на следующих страницах. И сделать это очень просто.

Образцы для пирожных

Один из вариантов шоколадного орнамента очень часто используют для праздничных тортов. Для его изготовления наполните пергаментный пакетик глазурью и нарисуйте ею вытянутую плоскую петлю. Над первой выведите другую, более широкую петлю. Затем нарисуйте высокий острый «колпак», который соединит петельки друг с другом.

Шоколадные орнаменты

Чтобы создать это маленькое чудо, нужен кусок бумаги, на который жирным черным карандашом предварительно нанесите выбранный рисунок. Затем положите на него кусок пергаментной бумаги. Налейте глазурь в пакетик и обведите на пергаменте просвечивающийся рисунок. После того как глазурь полностью застынет, острым ножом отделите орнамент.
Примечание: Для создания шоколадного орнамента используют только хорошо растопленный кувертюр. Если кувертюр сильно вытекает, добавьте капельку воды. Но осторожно — с водой кувертюр затвердевает.

Как сохранить шоколадный орнамент

Если вы не хотите каждый раз заново создавать новый орнамент, сделайте орнаменты «про запас». Для этого нанесенные на пергамент рисунки уложите слоями в жестяную или пластиковую коробку и плотно закройте ее, чтобы внутрь не проникал воздух. Храните при температуре 10—15 °С, иначе шоколад расплавится. Упакованный таким образом шоколад может храниться неделями. Существует и другой способ сохранения орнамента: уложенные слоями узоры помещают в морозильную камеру.
Примечание: Украшения из шоколада великолепно смотрятся не только на тортах, но и на пирожных, отдельных кусочках, пралине (шоколад с начинкой. — *Примеч. пер.*) или десертных блюдах. Можно сделать орнаменты и из сахарной глазури.

Шоколадные орнаменты, которые наносят по краю торта или птифуров

Шоколадная и сахарная глазурь

Разлитый кувертюр

Немного размягченный кувертюр вылейте на лист пергаментной бумаги и равномерно размажьте ножом. Пока кувертюр жидкий, посыпьте его пестрым сахаром. Дайте кувертюру застыть, но не очень сильно, чтобы он не ломался. Застывший кувертюр разрежьте ножом или выемками на фигурки.

Вырезанные фигурки

Перед тем как вырезать фигурки, погрузите выемки на короткое время в горячую воду. Осторожно вырежьте шоколадный орнамент. Когда кувертюр застынет, выньте вырезанные фигурки из шоколадной массы. Существуют стандартные выемки для шоколада. Их можно использовать для кувертюра (шоколада), марципана, трюфелей и желе.

«Дощечки» из шоколада

Размягченный кувертюр налейте на пергаментную бумагу, размажьте ножом до слоя толщиной примерно 3 мм и поставьте в холодное место застывать. Нагрейте нож, подержав его недолго над газом или положив на горячую плиту, разрежьте кувертюр в нужном порядке.

Вырезание фигурок

Разметка для «дощечек»

Птифуры с орнаментами из шоколада и яичное «полушарие», украшенное кремом и фигурками из шоколада

Комбинации украшений из марципана и сахарной глазури; птифуры, покрытые шоколадом, с орнаментом из сахарной глазури; внизу — рулет с кремом, кремовыми точками и шоколадными фигурками

Марципан

Сырая марципанная масса

Сырая марципанная масса (вы можете купить и готовую) состоит из 2 частей сладкого миндаля и 1 части сахара. Массу, которая в дальнейшем будет использована в качестве украшения, смешайте с таким же количеством хорошо просеянной сахарной пудры. В любом случае перед обработкой к 100 г сырой марципанной массы добавьте по меньшей мере 50 г сахарной пудры.

Примечание: Смешанную с марципаном сахарную пудру слегка подсушите. Иначе она слишком быстро растает, и вы не получите желаемую консистенцию массы.

Окрашенный марципан

Чтобы окрасить марципан, разровняйте его ребром большого пальца руки и в середину насыпьте пищевой краситель или немного какао. Затем заверните края марципана к середине и слегка разомните, пока он не окрасится равномерно.

Инструменты для работы

Ножом, а также выемками различной формы и специальными деревянными шпателями можно сделать из марципана разнообразные украшения.

Вырезанные фигурки

Чтобы вырезать фигурки различной формы, добавьте в марципан сахарную пудру и раскатайте его до слоя толщиной примерно 4 мм. Чтобы марципан не прилипал к рабочей поверхности, посыпьте ее сахарной пудрой. Ни в коем случае не используйте муку! Фигурки из марципана вырезайте теми же выемками, что и орнаменты из шоколада (см. с. 137).

Зверюшки из марципана

Для «тельца» зверюшек скатайте марципановые «колбаски» толщиной 1 см и длиной 5 см. Чтобы получились «ножки», «колбаску» впереди прорежьте примерно на 1 см. Для «головы» скатайте «каплю» или шарик из марципана. Отдельные части марципана склейте друг с другом сахарной водой.

«Кошка»

На передних «лапках» сделайте мелкие надрезы, тогда у «кошки» появятся «коготки». На «голове» из острых кусочков миндаля сделайте «ушки», из шоколадной крошки — «глаза» и «усы», из окрашенного в красный цвет марципана — «нос» и «хвост».

«Заяц»

Чтобы получились «ушки», каплеобразную «голову» «зайца» сверху прорежьте ножницами. Точки из шоколадной глазури образуют «глаза». «Хвост» вырежьте из дудника или засахаренной апельсиновой корки. Ушками могут послужить также две половинки миндального ореха.

«Мышка»

Чтобы получилось «тельце» «мышки», марципановой «колбаске» длиной 5 см и толщиной 1 см придайте форму груши. «Глаза» можно сделать из шоколадной глазури, «ротик» и «хвост» — из окрашенного в красный цвет марципана.

Вырезание фигурок

Детали для зверюшек из марципана: «кошки», «зайца», «мышки»

Слева — вырезанные выемками фигурки из марципана с украшениями из шоколада, орехов, ромбов из дудника; справа — «косичка» из марципана с засахаренным миндалем и марципановые зверюшки

Марципан

Пакетик с широким раструбом

Круглой выемкой с гофрированным краем вырежьте круг, прорежьте его ножом до центра. Образовавшиеся концы наложите один на другой так, чтобы получился пакетик. В пакетик в качестве украшения вложите ядро грецкого ореха.

Пакетик с узким раструбом

Круглой выемкой вырежьте круг, из которого начиная от центра удалите треугольник. Образовавшиеся концы наложите один на другой так, чтобы получился пакетик с узким раструбом. Нафаршируйте пакетик сливочным кремом и в качестве украшения вложите в него засахаренную вишню.

«Роза» из марципана

Внутренним стержнем «розы» служит напоминающая канцелярскую печать фигурка, сделанная из «шарика» марципана. Для «лепестков розы» вам понадобятся 7—9 отдельных элементов. Скатайте из марципана шарики диаметром примерно 1 см, положите их на присыпанную сахарной пудрой рабочую поверхность, разомните каждый шарик пальцем и пальцем же или круглой деревянной палочкой растяните внешний край кружка марципана, превратив его в тонкий «лепесток». Затем этими «лепестками» асимметрично обвейте «печать» и прижмите к ее нижней части. Когда «роза» будет готова, срежьте ее с «печати».

«Листочки» из марципана

Чтобы получить «листочки», раскатайте марципан слоем толщиной около 4 мм и ножом вырежьте «листики». Предварительно сделайте шаблон из картона. Ножом на листе прорежьте узор. Готовые «листья» положите на круглую деревянную палочку и слегка вытяните. Чтобы получить «листики» иной формы, выемкой с гофрированными краями вырежьте круг и склейте обе половинки яичным белком.

«Цветок» из марципана

Чтобы получился «цветок», из окрашенной в желтый цвет марципановой массы вырежьте выемками 9 круглых или 1 круглый и 8 овальных «лепестков». Затем из окрашенной в зеленый цвет массы марципана вырежьте 2 «листа» и «стебель».

Образцы «цветов» из марципана для украшения края и центральной части торта

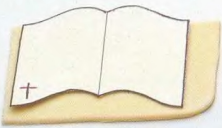
Марципан

«Рождественская елка»

«Звезду» вырежьте соответствующей выемкой. «Дерево» сначала нарисуйте на картоне, вырежьте, положите на слой марципана толщиной 4 мм и обведите контуры шаблона.
«Свечи» состоят из прямоугольника и «пламени», которое делают из окрашенного марципана.
«Ножку» «ели» выпалните из половинки розетки, вырезанной соответствующей выемкой.

«Рождественская елка» и «книга» из марципана

Шаблон для «елки»



Шаблон для «книги»

Лента для надписи

Фигурки из кусков марципана различной толщины

«Амулеты на счастье»

Буквы из марципана с точками из шоколадной глазури

Детали «снеговика» из марципана

Надпись из марципана

Сначала приготовьте основу, на которую нанесите надпись. Выемкой сделайте большую розетку или вырежьте ленту для надписи. Чтобы сделать буквы, марципан раскатайте слоем примерно 3 мм толщиной и по линейке гладким ножом-колесиком для теста разрежьте его на полоски шириной примерно 6—8 мм. Поставьте полоски на ребро и придайте им форму соответствующих чисел или букв, ненужное обрежьте. Украсьте буквы по верхнему ребру глазурью.

«Книга с надписью»

«Книгу» нарисуйте на картоне и вырежьте. Шаблон положите на лист марципана толщиной 4 мм и острым ножом обведите контуры. «Книгу» украсьте «крестом» и «свечой». Ленту для надписи вырежьте двумя большими круглыми выемками разного размера. Получившийся круг разрежьте пополам и на конце сделайте острые вырезы.

«Свечи» из марципана

Из окрашенного марципана можно выполнить несколько видов «свечей». Основа «свечи» — прямоугольный кусок марципана. «Ореол» «свечи» вырежьте выемками из неокрашенного марципана, «пламя» — из марципана, окрашенного в желтый цвет.

«Амулеты на счастье»

«Подкову» вырежьте из полоски марципана толщиной 8 мм. Разрежьте массу марципана на квадраты, сторона которых равна высоте марципанового теста. Точки на кубики нанесите глазурью.
«Снеговика» сделайте из двух шаров разной величины, а его «руки» — из «колбасок» марципана. «Шляпу» смоделируйте из марципанового цилиндрика, большим и указательным пальцами сформируйте поля «шляпы». «Нос» сделайте из окрашенного в желтый цвет марципана, «пуговицы» и «глаза» — из коричневого марципана.

Фигурки из марципана «на все случаи жизни». Для этого раскатайте марципан в разные по толщине пласты и вырежьте из него фигурки. Дополнительного эффекта можно достичь, окрасив марципан.

Сахарная пудра и какао

Как сделать полосатый узор

Вырежьте из пергаментной бумаги 6—8 полосок шириной 1 см и на 10 см длиннее, чем диаметр торта или пирожного. Положите полоски на торт или пирожное зигзагом, параллельно или крестом и посыпьте изделие сахарной пудрой или какао. Возьмите полоски бумаги с обоих концов и осторожно, чтобы не смазать рисунок, вертикально снимите с торта или пирожного.

Как сделать узор в виде листьев

Изысканные узоры получаются из маленьких красивых «листьев» и «цветов», «разложенных» на торте или пирожном, обсыпанных сахарной пудрой или какао.

Другие виды узоров

Из пергаментной бумаги можно вырезать шаблоны других узоров, например круги, спирали, ромбы или просто фантастические фигуры.

Инструменты для работы

Шаблоны вырезают ножницами. Через тонкое волосяное сито торт или пирожное посыпают сахарной пудрой или какао.

С помощью бумажных шаблонов или вымытых листьев можно, посыпав торт или пирожное сахарной пудрой или какао, «нарисовать» на них нежные узоры

Готовые украшения для выпечки

Плоды из марципана

окрашены пищевым красителем.
Используются в качестве украшения для тортов.

Сахарная крошка

в виде шариков или трубочек служит для украшения десертов, выпечки и шоколадных орнаментов.

Мармелад

используют как украшение для создания красивых рисунков на тортах, пирожных, мелкой выпечке или десерте.

Драже —

«жемчужины» из сахара. Ими можно украсить торт, испеченный по особому случаю, например свадебный торт.

«Сахарные цветы» —

твердые цветы различной формы, размера и оттенков. Цветы из сахара — излюбленное украшение для тортов и пирожных.

Готовые украшения из шоколада

используют в качестве украшения для тортов, пирожных, выпечки или десертов.

Засахаренные плоды —

например целые вишни или ломтики апельсина, годятся в качестве украшения для тортов с кремом и пирожных.

Кексы с засахаренными фруктами и цветами из сахара

Выпечка необычной формы с яркими украшениями

Рецепты

Примечание: Если нет специальных указаний, все рецепты рассчитаны на 4 персоны.

Наполнители для заварного теста

Базиликовый крем

200 г свежего сыра, 2 ст. ложки мякоти помидора, 4 ст. ложки белого вина, 1/2 пучка базилика, соль, перец, щепотка сахара, несколько капель лимонного сока, несколько капель соевого соуса.

1. Положите сыр в миску и разомните его вилкой.
2. Добавьте мякоть помидора и белое вино, смешайте все это до получения кремообразной массы.
3. Переберите, вымойте, мелко нарежьте базилик и настаивайте его вместе с массой.
4. Приправьте массу солью, перцем, лимонным соком и соевым соусом.

Творог из сыра «рокфор»

100 г сыра «Рокфор», 250 г нежирного (можно обезжиренного) творога, 3 ст. ложки сметаны, соль, перец, несколько капель соевого соуса, несколько капель лимонного сока и коньяка.

1. Положите сыр в миску и вилкой мелко разомните его.
2. Добавьте творог и сметану, сбейте все это до консистенции кремообразной массы.
3. Приправьте полученную массу солью, перцем, соевым соусом, лимонным соком и коньяком.

Горчичный крем

1 стакан сметаны, 2 ст. ложки среднеострой горчицы, 2 ст. ложки фруктового уксуса, 1 ст. ложка лимонного сока, соль, перец, щепотка сахара, несколько капель коньяка.

1. В миске смешайте сметану с горчицей. Добавьте фруктовый уксус и лимонный сок, взбейте смесь до появления пены.
2. Приправьте полученную массу солью, перцем, сахаром и коньяком.

Коктейли

Коктейль с гигантской креветкой

12 гигантских креветок, различные экзотические плоды, 8 ст. ложек йогурта или сметаны. Для украшения: 8 побегов спаржи, 4 кружка оливок, зеленый салат.

1. Для коктейля мелко нарежьте 2 гигантские креветки, третью используйте в качестве украшения.
2. Очистите плоды от кожуры и порежьте кусочками размером «на один укус».
3. Смешайте мелконарезанные креветки с фруктами, добавьте примерно 2 чайные ложки йогурта или сметаны.
4. Поместите смесь в бокал для коктейля и украсьте побегами спаржи, кружками оливок и цикорием, листиками салата и дольками лимона.

Маринованный омар на зеленом салате

500 г рубленого мяса омара, 20 мл коньяка, щепотка соли, 75 г нарезанных ломтиками белых грибов, 100 г зеленого салата, 100 г фруктов (киви, дынные шарики, очищенные дольки мандарина, ананас), 2 ст. ложки уксуса из эстрагона, 2 ст. ложки кунжутного масла, 320 г соуса для коктейлей (продается готовым), 20 мл «Амаретто».
Для украшения:
Побеги спаржи, кресс-салат.

1. Разрежьте части омара на куски и намаринуйте с коньяком и салатом.
2. Декоративно расположите на тарелках белые грибы, фрукты и зеленый салат.
3. Салат приправьте уксусом из эстрагона и кунжутным маслом, слегка подсолите.
4. На салате расположите куски омара и полейте «Амаретто», придающим аромат, и соусом для коктейлей.
5. Украсьте блюдо побегами спаржи и кресс-салатом и подавайте к столу.

Королевские креветки в дыне

12 королевских креветок (примерно 60 г), 20 мл коньяка, щепотка соли, 100 г разных фруктов (дынные шарики, киви, ананас), 75 г нарезанных ломтиками шампиньонов, 350 г соуса для коктейлей (продается готовым), немного коньяка по вкусу.
Для украшения: 2 дыни средней величины, 1 большой плод киви, зеленый салат, 12 побегов белой спаржи, веточка укропа.

1. Из очищенных креветок выберите 3 самые красивые, разрежьте их пополам вдоль и отложите в сторону (их используют для украшения). Оставшиеся креветки измельчите и намаринуйте с коньяком и небольшим количеством соли, добавив туда фрукты и шампиньоны. Все ингредиенты хорошо перемешайте с соусом для коктейлей.
2. Разрежьте дыни пополам и столовой ложкой удалите зерна.
3. Ножом для грейпфрутов отделите мякоть дыни от кожуры и разрежьте на 8 частей в форме звезды, оставив их в самой дыне.
4. Нафаршируйте дыню салатом из омаров и украсьте светлыми и темными листьями салата, а также двумя побегами спаржи.
5. По краю дыни можно расположить как украшение дынные шарики и веточку укропа.

Рецепты

Коктейль из скампий

250 г скампий (сильной заморозки), щепотка соли, 20 мл коньяка, 75 г шампиньонов, 100 г разных фруктов (дынные шарики, ананас, персик или мандарины), 320 г соуса для коктейлей (продается готовым).
Для украшения:
Пучок укропа, 6 фаршированных оливок, 60 г хрена со сливками, лимон.

1. Сильно замороженные скампии положите оттаивать в холодную воду, затем отожмите их руками.
2. Положите скампии в миску и смешайте с щепоткой соли и коньяком. Накройте крышкой и оставьте на 2 часа.
3. Шесть красивых скампий отложите на украшение.
4. Добавьте к маринованным скампиям остальные ингредиенты и все перемешайте.
5. Для каждой порции подготовьте бокал для коктейля, украшенный сахарной каймой (см. с. 120). Разложите салат из скампий в бокалы.
6. Кондитерским мешком с насадкой номер 7 украсьте каждую порцию «точкой» из хрена со сливками, а сверху положите скампии.
7. Украшением будут также веточки укропа, 2 кружка оливок и повешенная на край бокала долька или ломтик лимона.
8. В качестве дополнительного украшения можно использовать темные и светлые листики салата, воткнутые в бокал.

Примечание: Украшая коктейль листиками салата, контрастно чередуйте его светлые и темные листики.

Коктейль из спаржи

360 г соуса для коктейлей (продается готовым), 1 кг свежей спаржи, несколько капель соуса табако, 1 маленький стакан манго-чатни (индийская кисло-сладкая фруктовая приправа к мясу. — *Примеч. пер.*) или ломтики манго, 6 консервированных вишен с веточкой.

1. Налейте в бокалы для коктейля по 2 ст. ложки соуса для коктейлей.
2. Очищенные и отваренные палочки спаржи дважды разрежьте так, чтобы из каждой палочки получилось 3 части. Кусочки спаржи разложите по бокалам для коктейля, сверху положите палочки спаржи.
3. Контрастно чередуя темные и светлые листики зеленого салата, воткните их по краю бокала. На спаржу положите немного манго-чатни или ломтики манго, а сверху украсьте коктейль консервированными вишнями.

Наполнители для яиц

Наполнитель 1

4 шампиньона, 1 ломтик вареной ветчины, 1 луковица лука-шалотт, 2 фаршированные оливки, щепотка соли, свежемолотый перец, 1 помидор, из которого нужно будет вырезать 6 листиков.

1. Разрежьте шампиньоны ломтиками, 8 из них отложите на украшение.
2. Оставшиеся шампиньоны и вареную ветчину нарежьте полосками, а лук-шалотт — тонкими кубиками.
3. Кубики шалотта потушите в растительном масле на маленькой сковороде; когда они станут прозрачными, добавьте туда полоски шампиньонов и ветчины. Натушите все вместе, а затем дайте остыть.

Наполнитель 2

1 стрелка лука-порея, 1 луковица лука-шалотт, 16 скампий, 2 маслины, сок 1/2 лимона, щепотка соли, свежемолотый перец.

1. Оторвите от лука 1 лист с самой свежей зеленью. Оставшийся лук нарежьте полосками. Вам понадобятся 2 полные столовые ложки.
2. В небольшой кастрюле доведите до кипения соленую воду, варите лист лука, пока он не станет мягким, обдайте его холодной водой. Полоски лука варите таким же образом около минуты и тоже обдайте холодной водой. Положите полоски лука в сито и дайте воде стечь.
3. Слегка обсохшие полоски лука положите в миску и добавьте нарезанный мелкими кубиками лук-шалотт.
4. Выберите 4 самые красивые скампии и отложите их на украшение. Оставшиеся скампии разрежьте пополам и добавьте их к полоскам лука. По вкусу приправьте наполнитель лимонным соком, солью и перцем.

Наполнитель 3

3 ломтика копченого лосося, 1 луковица лука-шалотт, 1 маленький стаканчик икры, сок 1/2 лимона, растительное масло, свежемолотый перец.

1. Ломтики копченого лосося скатайте ровными рулетиками и разрежьте их на палочки длиной 3—3,5 см, которые пойдут на украшение. Оставшиеся куски лосося вместе с мелконарезанным луком-шалотт и икрой приправьте лимонным соком, растительным маслом и перцем.

Наполнитель 4

8 кусочков филе анчоуса, 1 луковица лука-шалотт, 1 маленький стакан каперсов, 1 пучок лука-резанца.

1. Выберите 4 самых красивых кусочка филе анчоуса.
2. Оставшееся филе разрежьте на мелкие кусочки и добавьте к ним мелконарезанный лук-шалотт. Каперсы и мелконарезанный лук-резанец дополнят вкусовую гамму. Смесь при необходимости немного подсолите.

Фаршируйте наполнителями 1—4 половинки яйца без желтка, размещенные на блюде. Разложите розетки и украшение.

Рецепты

Паштет из печени домашней птицы

50 г паштета из гусиной печени или из печени другой домашней птицы (продается консервированным), 30 г размягченного масла, коньяк, щепотка соли.

1. Подсоленный паштет из гусиной печени или печени другой домашней птицы взбейте венчиком вместе с маслом, коньяком и щепоткой соли до образования белой пены.
2. Наполните паштетом кондитерский мешок с насадкой в виде звезды (или обычной круглой насадкой) номер 7.
3. Выдавите паштет на медальоны и украсьте изделие.

«Сверкающий» соус

100 г соуса для жарки, 1/4 чайной ложки желатина или 1/4 листа желатина.

1. В маленькой кастрюле перемешайте соус для жарки с желатином и оставьте на 5 минут набухать.
2. Смесь, постоянно помешивая, доведите до кипения.
3. Остудите соус и кисточкой нанесите его на медальоны.

Голландский соус

6 яичных желтков, 1/2 чашки белого вина, несколько капель лимонного сока и соевого соуса, 250 г растопленного масла, соль и белый перец.

1. Яичные желтки смешайте с белым вином в жаростойкой кастрюле.
2. Приправьте лимонным соком и соевым соусом, поставьте на водяную баню и взбивайте венчиком до тех пор, пока не получите кремообразную массу.
3. Снимите кастрюлю с огня и по каплям вбейте в массу теплое масло.
4. Добавьте по вкусу соль и белый перец. Подайте на стол со спаржей.

Черносмородиновое и мятное желе

200 г черносмородинового или мятного желе, на каждое по 20 г желатина.

1. Добавьте в желатин 3 ст. ложки холодной воды и оставьте набухать.
2. Полную ст. ложку готового желе добавьте в желатин. Смесь растворите в кастрюле, медленно помешивая; при быстром помешивании появляется пена.
3. Когда желатин растворится, добавьте оставшееся желе и вновь растворите массу.

Примечание: Если на смеси все же образуется пена, положите на готовое желе бумажную салфетку и промокните — пена останется на салфетке.

Сырный «ежик»

1 батон серого хлеба, кусок алюминиевой фольги 30×40 см, 30 кубиков сыра толщиной 2,5 см, шпажки для коктейлей, 6 мандаринов (или виноград, или дынные шарики), 6 вишен (или вырезанных из редиса «розочек»), 6 фаршированных оливок, 6 кусочков ананаса (или вишни), 6 головок перламутрового лука (или корнишоны, или шарики из редьки).

1. Нарежьте хлеб кусками в форме ежика. По длинной стороне справа и слева вырежьте по сегменту. Затем заверните хлеб в алюминиевую фольгу.
2. Насадите кубики сыра вмес-

те с украшением на декоративные шпажки и рядами воткните в хлеб.

Примечание: Вместо хлеба можно использовать тыкву, кочан капусты или дыню.

Шарики из сыра с травами

400 г свежего сыра, 1 луковица, 2 ст. ложки петрушки, лукрезанец, эстрагон, лимонная мелисса, 1 зубчик чеснока, 1/2 чайной ложки соли, белый перец, несколько капель лимонного сока и коньяка, 100 г протертого на мелкой терке ржаного хлеба.

1. Сыр положите в миску и разомните его вилкой.
2. Добавьте к сыру мелконарезанный лук и травы.
3. Зубчик чеснока протрите вместе с солью, добавьте в сыр и приправьте по вкусу перцем, лимонным соком и коньяком.
4. Слегка смоченными руками скатайте маленькие шарики из сыра.
5. Насыпьте на тарелку натертый хлеб и обваляйте в нем шарики из сыра.

Каштановый мусс

500 г свежих каштанов, 1/2 литра подсоленной воды, 1/2 чашки сметаны, 2 ст. ложки фруктового уксуса, 1 чайная ложка лимонного сока, соль, белый перец, несколько капель соевого соуса.

1. Острым ножом разрежьте каштаны крест-накрест.
2. Подогрейте воду и варите каштаны до тех пор, пока не отделится кожура.
3. Выньте каштаны, просушите на полотенце и удалите кожуру.
4. Деревянным пестиком для пюре измельчите каштаны.
5. Взбейте сметану с фруктовым уксусом и лимонным соком до образования пены. Сильно приправьте солью, белым перцем и соевым соусом и осторожно вбейте в мусс из каштанов.

Брусника со сливками

100 г сладких сливок, 100 г брусники, 10 мл вишневого сиропа, $1^1/_2$ листа желатина.

1. Хорошо охлажденные сливки взбейте до рыхлой консистенции и добавьте их в бруснику. Влейте вишневый сироп и все перемешайте.
2. Положите лист желатина в холодную воду и оставьте на 5 минут набухать. Затем выньте из воды и слегка отожмите.
3. Чашку с листом желатина поставьте на водяную баню, чтобы желатин растворился.
4. В растворенный желатин, непрерывно помешивая венчиком, осторожно добавьте бруснику со сливками.

Примечание: Бруснику предварительно протрите через сито.

Алфавитный указатель

А
Авокадо 65
Авокадо
для фарширования 72
Ананас 40
Ананас — композиции 43
Ананас — «лодка» 42
Ананас панированный 44
Ананас фаршированный 44
Апельсины 26
Апельсины дольками 30
Апельсины —
«корзиночки» 32
Артишоки 75
Артишок — «донышко» 78
Артишок — «миска» 78

Б
Баклажаны 64
Баклажаны
для фарширования 72
Бананы 40
Банан — «лодка» 46

Г
Груши 34

Д
Драже 150
Дыня 41
Дыня — «корона» 48
Дыня, фаршированная
под «шляпкой» 48
Дыня, фаршированная с каймой из дынных шариков 48

Ж
Желе для фруктов 106
Желе на блюде 108
Желе — обработка 107
Желе с мадерой 106
Желе с укропом 106
Желе — «цветы» 110

З
Заварное тесто —
«лебедь» 94
Заварное тесто — фигурки 94

К
Картофель 50
Картофель «Анна» 54
«Картофель герцогини» 54
Картофель — «груша» 52
Картофель — «колбаски» 54
Картофель — «лепешки» 54
Картофельное тесто 52
Картофель — «шарики» 52
Картофельный шарик с половинками миндального
ореха 52
Киви 40
Киви — «корона» 46
Композиции с закусками
к коктейлю и канапе 114
Композиции с медальонами и
коктейлями 118
Крем из яичного желтка 104
Крем — немецкий
сливочный 132
Крем — окрашенный сливочный 132
Крем — французский
сливочный 132
Крокеты 52
Кувертюр 136

Л
«Ландыш» 104
Лиметты 26
Лимоны 26
Лимон — «веер» 28
Лимон — «дольки» 30
Лимон — «корона» 32
Лимон — «кувшинка» 31
Лимон — «ломтики» 30
Лук белый 61
Лук для приправ 61
Лук зеленый 61
Лук — «кольца» 62
Лук красный 61
Лук перламутровый 61
Лук репчатый 61
Лук — «цветы» 62
Лук-шалот 61

М
Мандарины 26
Мармелад 150
Марципан — «зверюшки» 143
Марципан — «листочки» 144
Марципан — «пакетики» 144
Марципан — «цветок» 144
Марципан — узоры 146
Марципан — «фрукты» 150
Масло 96
Масло — «виноград» 98
Масло — рельефные формы 98
Масло — «роза» 98
Масляные ролики 98
Масляные шарики 98
Морковь 51, 56
Морковь — фигурки 58
«Мухомор» 68

О
Огурцы 81
Огурцы — «башенки» 88
Огурцы — «веер» 84
Огурцы — «виноградная
кисть» 87
Огурцы — консервированные 84
Огурцы — «корона» 86
Огурцы — «лодка» 88
Огурцы салатные 86
Огурцы — «уголки» 86
Огурцы — фигурки 86
Огурцы — «цветок» 87

П
Перец 64
Перец для фарширования 70
Перец — фигурки 70
Персик 35
Помидоры 64
Помидоры — карликовые 66
Помидоры — «корзиночка» 68
Помидоры — «корона» 68
Помидоры — «листики» 67
Помидоры — «роза» 67
Помидоры — «цветок» 68

Р
Редис 51, 56
Редис — «цветы» 56
Редька 51, 56
Редька для фарширования 60
Редька — «спираль» 60

С
Сахарная крошка 150
Сахарные «цветы» 150
Сельдерей 50
Сельдерей кочанный 74
Сельдерей — фигурки 58
Спаржа 74

Т
Тыква 80
Тыква для фарширования 82

Ф
Фрукты — «ежик» 38
Фрукты засахаренные 150

Х
Хлебная корзина 92

Ц
Цитрусовые плоды, каннелированные 28
Цуккини 80
Цуккини — «башенки» 84
Цуккини — «кораблики» 84
Цуккини — «лодка» 84
Цуккини — «тарелка» 84

Ш
Шампиньоны 90
Шампиньоны — каннелированные шляпки 91
Шампиньоны — композиции 90
Шампиньоны — шляпки,
вырезанные ножом 91
Шампиньоны — шляпки для
фарширования 91
Шоколад — орнаменты 138
Шоколад — фигурки 140
Шоколадные «дощечки» 140

Я
Яблоки 34
Яблоки бланшированные 36
Яблоки для фарширования 36
Яблоки панированные 36
Яйца — композиции 100
Яйца куриные 100
Яйца — украшения 102
Яйца чаек 100

УДК 64
ББК 36.997
Б59

Rudolf Biller
Garnieren und Verzieren

Исключительное право на издание
и распространение книги «Как украсить
блюда. 100 идей для украшения»
на территории России и стран СНГ
принадлежит ООО «АСТ-ПРЕСС КНИГА»

Серия «Золотая библиотека хозяйки»

Биллер Рудольф

КАК УКРАСИТЬ БЛЮДА
100 идей для украшения

Перевод с немецкого Татьяны Григорьевой

Редактор *Г. Дзюбенко*
Дизайнер обложки *С. Батурин*
Технический редактор *Г. Васильева*
Корректор *И. Мокина*
Компьютерная верстка *И. Белкиной*

ИД № 04467 от 09.04.2001.

Подписано в печать 13.03.06. Формат 84×108/16.
Бумага мелованная. Печать офсетная. Гарнитура «ФриСет».
Печ. л. 10,0. С-146.

Общероссийский классификатор продукции
ОК-005-93, том 2 — 953000.

Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ 77.99.02.953.Д.007456.11.05 от 11.11.2005 г.

ООО «АСТ-ПРЕСС КНИГА».
107078, Москва, Новорязанская ул., д. 8а, корп. 3.

Отпечатано в Латвии.

ISBN 3-8068-4236-1 (нем.)
ISBN 5-462-00295-5 (рус.)

© 1986 by FALKEN Verlag,
München, a devision of Verlagsgruppe
Random House GmbH
© Перевод на русский язык.
ООО «АСТ-ПРЕСС КНИГА», 2003

КАК УКРАСИТЬ БЛЮДА

100 ИДЕЙ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

С этой книгой любой день станет праздником, обычный стол — маленьким чудом, а приготовление еды превратиться в увлекательную и красивую игру. Даже простое перелистывание страниц этого роскошно иллюстрированного издания будит творческое воображение. Любая хозяйка найдет здесь для себя восхитительные образцы украшения блюд и узнает секреты превращения обычных продуктов в настоящее произведение кулинарного искусства. Попробуйте и вы! Вдруг получится?

ISBN 5-462-00295-5